N° d'article 412568 Page 1/4



Fiche Technique

VAN HEES GmbH Kurt-van-Hees-Str. 1 D-65396 Walluf E-mail: info@yan-hees co

E-mail: info@van-hees.com Web: /www.van-hees.com

NI					
N,	ď	·a	rtı	CI	е

412568

Nom du produit

MARKLAND® Feuilles d'ail sauvage coupées

Description du produit

à partir des feuilles séchées et coupées d'Allium ursinum L.

Composition

ail des ours

Recommandation de déclaration selon règlementation (UE) N° 1169/2011

Ingrédients: plante aromatique

Dose d'emploi				
	de	à	par	
selon besoin		0,00 g	0 g	
		0,00	0	
		0,00	0	

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Cendres	%			11,0
Cendres insolubles dans l'acide	%			1,0
Perte lors du séchage	%			10,0

Version:010 / Date de validation: 17.04.2024 Date d'impression: 13.11.2024

N° d'article	412568					Page	2/4
Valeurs nutritives							
(calculé sur 100 g)	unité		env				
Energie	kJ		1240)			
	kcal		296	3			
Graisses	g		4,0)			
- Acides gras saturés	g		1,1				
Glucides	g		38,6	6			
- Sucres	g		38,1				
Fibres alimentaires	g		29,0)			
Protéines	g		12,0)			
Sel (Sodium*2,5)	g		0,50)			
Caractéristiques mic	robiologiqu	ies					
Germe	Unité	Valeurs	Valeur	Valeurs			
		provisoire	indicative	d'avertiss ement			
Escherichia coli	germes/g		1 000	10 000			
Moisissures	germes/g		100 000				
Presumtive Bacillus cereus	germes/g		1 000	10 000			
Clostridium perfringens	germes/g		1 000	10 000			
Salmonelles	germes/25			neg.			
	g						
Le produit correspond au de 2018.	ıx valeurs ind	licatives et d	'avertisseme	ent pour épic	es de la	a société allemande pour hygiène et r	nicrobiologie
Allergènes selon règ	lementatio	n (UE) N° 1	169/2011				
. 3		(-)		Oui	Non		
Cáráglas contonant du a	lutan at pradi	uite à baco d			×		
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales			l C	П			
Crustacés et produits à base de crustacés					X		
Oeufs et produits à base d'oeufs					X		
Poissons et produits à base de poissons					X		
Arachides et produits à base d'arachides					X		
Soja et produits à base de soja					X		
Lait et produits à base de lait					X		
Fruits à coque et produits à base de ces fruits					X		

Les informations d'allergènes correspondent exclusivement à notre recette et à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont basées sur les informations actuelles de nos fournisseurs de matières premières. Nous avons mis en place une politique d'allergènes et selon l'état actuel de nos connaissances nous analysons les matières premières sur des allergènes non déclarés, mais éventuellement contenus. Pour plus d'information voir la politique d'allergènes de VAN HEES.

Céleri et produits à base de céleri

Lupin et produits à base de lupin

sésame

Moutarde et produits à base de moutarde

Mollusques et produits à base de mollusques

Graines de sésame et produits à base de graines de

Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)

X

X

X

X

X

X

Non				
Hulle de soja	Autres substances al	lergènes et i	ingrédients	
Léctifine de soja		Oui	Non	
Vande de boeuf	Huile de soja		X	
Vande de boeuf	Lécithine de soja			
Dérivés de bovins				
Vlande de porc X Dérivés de porc X Dérivés de volaille X Saccharose X Fructose X Mais X Cacao X Cacao X Carotte X Coriandre X Ombelliféres X Cannelle X Vanilline X	Dérivés de bovins			
Dérivés de porc				
Volatile	•			
Dérivés de volaille Saccharose Fructose Saccharose Mais Saccharose Légumineuses Saccharose Cacaca Saccharose Légumineuses Saccharose Levure Saccharose Carotte Saccharose Coriandre Saccharose Ombelliféres Saccharose Cannelle Saccharose Vanilline Saccharose Acide sobique (E200-E203) Saccharose Parabène (E214-E219) Saccharose BHA-BHT (E320-E321) Saccharose Acide Juannique (E620-E529) Saccharose E629) Saccharose Acid guanylique (E630-E529) Saccharose Acid guanylique (E630-E529) Saccharose Acid guanylique (E610-Saccharose) Saccharose Saccharose (E102) Saccharose (E102) Jaune orangé S (E110) Saccharose Acordisine (E102) Saccharose (E120) Acordisine (E123) Saccharose (E120) Rouge cochenile A (E124) Saccharose (E120)	·	\Box		
Fructose				
Mais				
Légumineuses □ ⊠ Cacao □ ⊠ Carotte □ ⊠ Coriandre □ ⊠ Ombelliféres □ X Cannelle □ X Vanilline □ X Acide sorbique (E200- □ 区 E203) Acide sorbique (E210- □ X E213) □ X Parabène (E214-E219) □ X BHA-BHT (E320-E321) □ X Acide glutamique (E620- □ □ X E629) Acide glutamique (E620- □ □ E629) Acide glutamique (E630- □ □ E629) Acide glutamique (E630- □ □ E633) □ □ Colorants azorques □ □ Salame ranale (E102) □ □ Jaune orangé S (E110) □ X Rouge cochenille A (E123) □ X Rouge cochenille A (E123) □ X E124) <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				
Section Sect				
Levure	-			
Cariotte				
Coriandre				
Ombelliféres				
Cannelle				
Vanilline				
Acide sorbique (E200-				
E203) Acide benzoïque (E210-				
E213) Parabène (E214-E219)	E203)			
BHA-BHT (E320-E321)	E213)			
Acide glutamique (E620-	Parabène (E214-E219)			
E625) Acid guanylique (E626- E629) Acid inosinique (E630- E633) Colorants azoïques Tartrazine (E102) Jaune orangé S (E110) Azorubine (E122) Amarante (E123) Rouge cochenille A (E124) Durabilité et stockage DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: vert Odeur: vert odeur: vert odeurous A E630- X E630- X E400-	BHA-BHT (E320-E321)			
E629) Acid inosinique (E630- E633) Colorants azoïques Artrazine (E102) Jaune orangé S (E110) Azorubine (E122) Amarante (E123) Rouge cochenille A (E124) Durabilité et stockage DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Odeur: Vert Odeur: Odeur: Vert Odeur: Odeur: Vert Odeur: Vert Odeur: Odeur: Odeur: Odeur: Vert Odeur: Ode			X	
E633) Colorants azoïques	E629)			
Tartrazine (E102)			X	
Jaune orangé S (E110)	· ·		×	
Azorubine (E122)	Tartrazine (E102)		×	
Amarante (E123)	Jaune orangé S (E110)		X	
Rouge cochenille A (E124) Durabilité et stockage DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: vert aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	Azorubine (E122)		X	
Durabilité et stockage DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: vert odeur: ode	Amarante (E123)		X	
DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: Odeur: vert			X	
DLUO minimale après production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: Odeur: vert				
production: Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	Durabilité et stockage)		
Stockage recommandé: Maintenir à température ambiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de sole Données sensorielles Couleur: vert Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé		12 mois aux conditions de stockage recommandées		
Couleur: vert Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	- -	Maintenir à t	empérature ai	mbiente (pas au-dessus de 20 °C) et au sec, garder éloigné des rayons de solei
Couleur: vert Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé				
Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	Données sensorielles			
Odeur: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	Couleur:	vert		
Goût: aromatique, comme des poireaux-oignons, âcre, épicé	Odeur:	aromatique,	comme des p	pireaux-oignons, âcre, épicé
	Goût:	aromatique,	comme des p	pireaux-oignons, âcre, épicé

N° d'article

412568

Page

3/4

Version:010 / Date de validation: 17.04.2024 Date d'impression: 13.11.2024 N° d'article 412568 Page 4/4

Plus d'informations dans le contexte de nos fiches techniques

Le produit correspond à la législation allemande et européenne ainsi qu'aux règlements en vigueur.

Le produit ne contient pas des ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et n' est pas soumis au règlement (CE) N° 1830/2003.

Concernants les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N° 396/2005 et (UE) N° 2023/915 sont respectés.

Une irradiation avec des rayons ionisants pour limiter les germes ne sera pas effectuée.

Notre emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N° 1935/2004 et du règlement (CE) N° 10/2011.

Une démarche HACCP-est implantée selon le règlement (CE) N° 852/2004.

La société VAN HEES GmbH est certifiée selon International Featured Standard Food (IFS).

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et expériences et sont données à titre indicatif pour notre produit.

Il vous appartient de vérifier ces informations.

Pour l'utilisation de ce produit dans les domaines soumis à la règlementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.

Version:010 / Date de validation: 17.04.2024 Date d'impression: 13.11.2024