

FICHE TECHNIQUE

OPTIMA® Chair saveur Kebab SA



Van Hees SARL Technopôle de Forbach Sud F-57602 FORBACH CEDEX Tél. 033 (0)3 87 29 27 00 Fax. 033 (0)3 69 96 00 06

Référence article 776702	Date de création	31 juil. 2023	Visa: KIPPER
	Date de révision	31 juil. 2023	
	Version	1	KII I LK

USAGE

Mélange pour la fabrication de saucisses crues à griller (catégorie 8.3.1 du règlement CE 1333/2008 : produits à base de viande non traités thermiquement).

COMPOSITION

sel 39,5%; épices; sucres 8,57% (dextrose, saccharose); correcteur d'acidité: acétate de calcium (ou E263); arôme, arôme naturel; plantes aromatiques; antioxydant: ascorbate de sodium (ou E301); huile de tournesol*; colorant: rouge de betterave (ou E162)

* non déclarable(s) sur produit fini

RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

sel ; épices ; correcteur d'acidité: acétate de calcium (ou E263) ; arôme, arôme naturel ; dextrose ; plantes aromatiques ; saccharose ; antioxydant: ascorbate de sodium (ou E301) ; colorant: rouge de betterave (ou E162)

DOSE D'EMPLOI 38 g/kg de mêlée (viande + eau)

DATE DE DURABILITE MINIMALE 12 mois - date de fabrication (voir étiquette)

CONDITIONS DE STOCKAGE Dans un local tempéré (15 à 25°C) à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Dans son emballage d'origine non ouvert.

Allergènes <u>Contient</u>: Néant

Déclaration des allergènes selon le règlement 2011/1169 et ses modifications

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application

des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

Conditionnement Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1935/2004, à la directive 2007/19

règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	<1 000 000 UFC/g	Levures-Moisissures	<10 000 UFC/g
Coliformes totaux	<1 000 UFC/g		



Article 776702 Code beCPG PF6966

Version 1



FICHE TECHNIQUE

OPTIMA® Chair saveur Kebab SA



Van Hees SARL Technopôle de Forbach Sud F-57602 FORBACH CEDEX Tél. 033 (0)3 87 29 27 00 Fax. 033 (0)3 69 96 00 06

Référence article 776702	Date de création	31 juil. 2023	Visa: KIPPER
	Date de révision	31 juil. 2023	
	Version	1	KII I LK

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs	Unité
Energie kcal	188	kcal/100g
Energie kJ	786	kJ/100g
Matières grasses	5	g/100g
dont AG saturés	0,7	g/100g
Glucides	25	g/100g
dont sucres	14	g/100g
Protéines	6,2	g/100g
Fibres alimentaires	8,8	g/100g
Sodium	16,5	g/100g
Sel (sodium x 2.5)	41,2	g/100g

Valeurs nutritionnelles moyennnes calculées à partir des données de nos fournisseurs.

LEGISLATION

La présente fiche technique, destinée aux professionnels de l'agroalimentaire, contient les informations requises, à la date de livraison des produits du groupe VAN HEES, tant sur le plan de la règlementation de l'UE que du droit interne français. Elle pourra cependant faire l'objet de modification ultérieure en fonction de l'évolution de la règlementation en vigueur tant sur le plan national qu'européen. Les informations contenues dans ce document sont, en conséquence, celles dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances et en conformité notamment avec la règlementation européenne. 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. Le groupe VAN HEES ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable du non respect, par l'utilisateur de ces produits, de la règlementation spécifique qui lui est applicable.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe VAN HEES et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite.



Article 776702 Code beCPG PF6966

Version 1