



Fiche Technique

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
D-65396 Walluf
E-mail: info@van-hees.com
Web: /www.van-hees.com

N° d'article

248959

Nom du produit

VANTASIA® Spare-rib-Marinade

Description du produit

VANTASIA® Spare-rib-Marinade est une préparation avec assaisonnement pour la production de produits carnés.

Composition

eau, sel, E451, E450 tri-/diphosphates, arôme (dont **soja**, **blé**) (arôme obtenu par traitement thermique, substances aromatisantes, préparations aromatisantes, E1518 triacétate de glycéryle, sel, E621 glutamate monosodique, maltodextrine, fibres de carottes, huile végétale, E471 mono- et diglycérides, E627 guanylate disodique, E631 inosinate disodique, protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), sirop de glucose, E433 polysorbate 80, E420 sorbitol, E472b, c mono- et diglycérides estérifiés), épices, tomates en poudre, huile végétale (colza), E1442 amidon modifié, E621 glutamate monosodique, protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), E300 acide ascorbique, E330 acide citrique, E415 gomme xanthane, dextrose, E211 benzoate de sodium, E202 sorbate de potassium, E551 dioxyde de silicium

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

Ingrédients: eau, sel, stabilisant (E451, E450), arôme (dont **soja**, **blé**, exhausteur de goût E621, E627, E631), épices, tomates en poudre, huile végétale (colza), amidon modifié, exhausteur de goût (E621), protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), antioxydant (E300), acidifiant (E330), épaississant (E415), dextrose, conservateur (E211, E202)

Si la dose d'emploi et la description du produit sont observées, la quantité maximale légale d'additifs ne sera pas dépassée selon réglementation (CE) N° 1333/2008.

Dose d'emploi

	de	à	par	
dosage		300,00 g	1 kg	de viande
		0,00 g	0 g	
		0,00 g	0 g	

Ajouter la viande et laisser mariner en chambre froide pendant 12 heures.

Caractéristiques physico-chimiques

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	215
	kcal	51
Graisses	g	1,7
- Acides gras saturés	g	0,2
Glucides	g	5,0
- Sucres	g	1,6
Fibres alimentaires	g	0,8
Protéines	g	2,4
Sel (Sodium*2,5)	g	9,18

Caractéristiques microbiologiques

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

Autres substances allergènes et ingrédients

	Oui	Non
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lécithine de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bovins et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Porc et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Légumineuses	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coriandre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carotte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Levure	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glutamate ajouté	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parabène (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jaune orangé S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rouge cochenille A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production: 18 mois aux conditions de stockage recommandées

Stockage recommandé: Température de stockage: 10°C - 25 °C. Maintenir au sec et à l'abri des rayons du soleil. A refermer rapidement après ouverture et stocker au frais (env. 4 à 7°C). Ne pas verser la quantité prélevée dans le contenant.

Données sensorielles

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 (CE) N° 1881/2006 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 réglementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.