



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

103719

Nom du produit

KutterGOLD® Combi PR 2000

Description du produit

KutterGOLD® Combi PR 2000 est un additif de salaison avec rougisseur encapsulé et exhausteur de goût pour saucisses cuites. KutterGOLD® Combi PR 2000 libère les agents en étapes pour une augmentation de protéines dans la viande, pour un rougissement stable par réduction de nitrite, pour une meilleure liaison durant la cuisson et pour une réduction de pertes pendant le fumage et la cuisson.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Composition

E450 diphosphates, E471 mono- et diglycérides d'acides gras, E575 glucono-delta-lactone, E621 glutamate monosodique, E301 ascorbate de sodium, E300 acide ascorbique, sirop de glucose, matière grasse végétale totalement hydrogénée (palme), extrait d'épices (huile végétale), E551 dioxyde de silicium

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

Ingrédients: stabilisant (E450), antioxydant (E301, E300), émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E575), exhausteur de goût (E621), sirop de glucose, extrait d'épices

Dose d'emploi

	de	à	par	
dosage		5,00 g	1 kg	de viande/gras
		0,00	0	
		0,00	0	

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Phosphates (P2O5)	%		23	31
glutamate monosodique (acide glutamique)	%		5,5	7,5

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	976
	kcal	232
Graisses	g	12,1
- Acides gras saturés	g	11,7
Glucides	g	6,2
- Sucres	g	1,2
Fibres alimentaires	g	0,0
Protéines	g	6,9
Sel (Sodium*2,5)	g	39,53

Caractéristiques microbiologiques
--

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			10 000
Enterobacteriaceae	germes/g			1 000
Moisissures	germes/g			1 000
Levures	germes/g			1 000
Salmonelles	germes/25 g			neg.

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011
--

	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Dérivés de bovins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Levure	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coriandre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ombellifères	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabène (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide glutamique (E620-E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acid guanylique (E626-E629)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acid inosinique (E630-E633)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colorants azoïques	<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"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<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: 24 mois aux conditions de stockage recommandées

Stockage recommandé: Maintenir au frais et au sec, garder éloigné d'autres odeurs. Après ouverture de l'emballage, utiliser rapidement.

Données sensorielles

Couleur: rougâtre
 Odeur: neutre
 Goût: légèrement aigre, umami

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 réglementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.