



## 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**

209059

**Nom du produit**

VANTASIA® Gyros

**Description du produit**

VANTASIA® Gyros est un sel épicé avec des fines herbes et un léger goût d'ail pour toutes sortes d'atéraux de gyros, goulache, ragoûts de viande, viande émincée, salades et sauces.

**Composition**

sel, épices (dont céleri, moutarde), dextrose, E621 glutamate monosodique, saccharose, condiment (sel), extraits d'épices (huile végétale, E471 mono- et diglycérides, E1520 propylène glycol, E472c mono- et diglycérides estérifiés), E551 dioxyde de silicium

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

Ingrédients: sel, épices (dont céleri, moutarde), dextrose, exhausteur de goût (E621), saccharose, protéine végétale hydrolysée, extraits d'épices

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**

	par		
dosage	20,00 g	1 kg	de viande
	0,00 g	0 g	
	0,00 g	0 g	

**Caractéristiques physico-chimiques**

### Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie kJ	kJ	614
Energie kcal	kcal	146
Graisses	g	2,8
- Acides gras saturés	g	0,7
Glucides	g	22,4
- Sucres	g	19,9
Fibres alimentaires	g	4,9
Protéines	g	5,3
Sel (Sodium*2,5)	g	57,47

### Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative
Germes totaux	germes/g	< 500,000	
Enterobacteriaceae	germes/g	< 50,000	
Moisissures	germes/g	< 50,000	
Levures	germes/g	< 50,000	
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 pprc	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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**

Conservation lors du stockage: 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: beige foncé, avec ingrédients gros grains  
 Odeur: comme des herbes, épicé  
 Goût: comme de l'origan, comme du thym, épicé

### 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 à déclarer selon les règlements CE N° 1829/2003 et n' est pas soumis au règlement CE N° 1830/2003.

Concernants les produits phytosanitaires et contaminants, les exigences de la législation pour les denrées alimentaires de l' Union Européenne sont respectées.

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.

Version:006 / Date de validation: 1/2/2019

VAN HEES BEVERLAUX SRL  
Industria Alimentare

