



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

241106

Nom du produit

Sauce Tzigane

Description du produit

Sauce délicieuse avec des légumes comme poivron rouge et vert, oignon et tomate pour la pizza, le barbecue, la fondue, la viande, la volaille.

Composition

Peut contenir des traces de gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, moutarde, sésame et lupin.

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

Ingrédients: eau, légumes (oignon, paprika, céleri), concentré de tomates, sucre, amidon modifié, vinaigre, herbes et épices (dont céleri), sel, dextrose, arôme (dont céleri), extrait de betterave rouge, exhausteur de goût (E621), acidifiant (E330), épaississant (E410), colorant (E160a), conservateurs (E202, E211)

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Dose d'emploi

	par	
selon goût	0,00	0
	0,00	0
	0,00	0

Caractéristiques physico-chimiques

	Unité	env.	min.	max.
Valeur pH		3,7	4,2	

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	202
	kcal	48
Graisses	g	0,1
- Acides gras saturés	g	0,0
Glucides	g	10,3
- Sucres	g	7,1
Fibres alimentaires	g	1,2
Protéines	g	0,8
Sel (Sodium*2,5)	g	0,50

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Escherichia coli	germes/g		10	
Moississures	germes/g		100	
Levures	germes/g		1 000	
Bacillus cereus	germes/g		100	
Bactéries lactiques	germes/g		1 000	
Listeria monocytogenes	germes/25 g		neg.	

Allergènes selon règlementation (UE) N° 1169/2011

	Oui	Traces	Non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
Anhydrides sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<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	Traces	Non
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lécithine de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de bovins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de porc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dérivés de volaille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Légumineuses	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coriandre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ombellifères	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Levure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parabène (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide glutamique (E620-E625)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acid guanylique (E626-E629)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acid inosinique (E630-E633)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jaune orangé S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rouge cochenille A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production: 8 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

Couleur: rouge-marron, avec ingrédients gros grains
 Odeur: typique
 Goût: typique

N° d'article	241106	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.

Concernant 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.