

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 242501	Date de création	5 févr. 2017	Visa: GILGEMANN
	Date de révision	9 juil. 2024	
	Version	6	

USAGE

Marinade pour les produits carnés

COMPOSITION

Huile de colza, saccharose, vinaigre d'alcool, épices, sel, graisse de colza totalement hydrogénée, poudre de tomates, arôme naturel (préparations aromatisantes)*, arôme de fumée, extrait d'épices (huile végétale)*, oignon, ail, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, E472b, c esters lactiques et citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, E1520 propylène glycol, maltodextrine, E1518 triacétate de glycéryle)*, E307 alpha-tocophérol*

* non déclarable(s) sur produit fini

RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

Huile de colza, saccharose, vinaigre d'alcool, épices, sel, graisse de colza totalement hydrogénée, poudre de tomates, arôme naturel, arôme de fumée, extrait d'épices, oignon, ail, arôme

DOSE D'EMPLOI

100 g/kg de viande

DATE DE DURABILITE MINIMALE

14 mois - date de fabrication (voir étiquette)

CONDITIONS DE STOCKAGE

Avant ouverture, à conserver entre 10 et 25°C, au sec et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : refermer après utilisation. Ne jamais verser la quantité prélevée dans le contenant. Stocker au froid (4 à 7°C).

Allergènes

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

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
teneur en composé primaire SF006		ppm		10,311

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	< 100 000 UFC/g	Entérobactéries	< 10 000 UFC/g
Moisissures	< 10 000 UFC/g	Levures	< 10 000 UFC/g
Salmonelle	abs./25g		

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 242501	Date de création	5 févr. 2017	Visa: GILGEMANN
	Date de révision	9 juil. 2024	
	Version	6	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs	Unité
Energie kcal	602	kcal/100g
Energie kJ	2,492	kJ/100g
Matières grasses	52	g/100g
dont AG saturés	6.9	g/100g
Glucides	31	g/100g
dont sucres	29	g/100g
Protéines	1	g/100g
Fibres alimentaires	1.2	g/100g
Sodium	1.8	g/100g
Sel (sodium x 2.5)	4.4	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 réglementation de l'UE que du droit interne français. Elle pourra cependant faire l'objet de modification ultérieure en fonction de l'évolution de la réglementation en vigueur tant sur le plan national qu'eupéen. 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 réglementation européenne. 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. Le groupe VAN HEES ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable du non respect, par l'utilisateur de ces produits, de la réglementation 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.