



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

247115

Nom du produit

VANTASIA® Meat Glaze Asia

Description du produit

VANTASIA® Meat Glaze Asia est un enrobage épicé en poudre pour la viande avec BOMBAL® pour une fraîcheur à long terme et ZARTIN® pour de la viande tendre et juteuse pour enrober des spécialités de viandes.
VANTASIA® Meat Glaze Asia donne un goût épicé comme du gingembre et de l'ail aux viandes préparées.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Composition

saccharose, sel, sirop de glucose, carottes, E466 carboxyméthyl-cellulose sodique, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, maltodextrine, E414 gomme arabique, huile végétale, E307 alpha-tocophérol), plante aromatique, épices, E262 acétates de sodium, protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), E500 carbonates de sodium, E330 acide citrique, E307 alpha-tocophérol, matière grasse végétale totalement hydrogénée (palme)

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

Ingrédients: saccharose, sel, sirop de glucose, carottes, épaississant (E466), arôme, plante aromatique, épices, stabilisant (E262), protéine végétale hydrolysée (dont **soja**), correcteur d'acidité (E500), acidifiant (E330), antioxydant (E307)

Dose d'emploi

	de	à	par
dosage		60,00 g	1 kg
		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

Mélanger la viande ou les steaks avec 10 % d' eau jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée par la viande, ajouter 60 g de VANTASIA® Meat Glaze Asia par kg de viande et mélanger le tout. La viande doit être entièrement enrobée.

Caractéristiques physico-chimiques

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	1103
	kcal	261
Graisses	g	2,6
- Acides gras saturés	g	0,8
Glucides	g	50,7
- Sucres	g	40,6
Fibres alimentaires	g	8,2
Protéines	g	2,3
Sel (Sodium*2,5)	g	29,94

Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative	Valeurs d'avertissement
Germes totaux	germes/g			100 000
Enterobacteriaceae	germes/g			10 000
Moisissures	germes/g			10 000
Levures	germes/g			10 000
Salmonelles	germes/25 g			neg

Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

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

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	☐	☒
Lécithine de soja	☐	☒
Viande de boeuf	☐	☒
Dérivés de bovins	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Dérivés de porc	☐	☒
Volaille	☐	☒
Dérivés de volaille	☐	☒
Saccharose	☒	☐
Fructose	☐	☒
Maïs	☐	☒
Légumineuses	☐	☒
Cacao	☐	☒
Levure	☐	☒
Carotte	☒	☐
Coriandre	☒	☐
Ombellifères	☒	☐
Cannelle	☐	☒
Vanilline	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide glutamique (E620-E625)	☐	☒
Acid guanylique (E626-E629)	☐	☒
Acid inosinique (E630-E633)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production:	12 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:	vermeil
Odeur:	aromatique, épicé
Goût:	comme du gingembre, comme de l'ail

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.