

FICHE TECHNIQUE

VANTASIA® Schlemmer-Öl Oriental Mistery oGAF

Art-Nr.: 205487

Description

VANTASIA® Schlemmer-Öl Oriental Mistery oGAF est une marinade verte et visqueuse avec des herbes et épices visibles.

Composition

matière grasse végétale entièrement hydrogénée (colza), huile végétale (colza), épices, sel, sirop de glucose, E307 alpha-tocophérol, extrait d'épices, E1520 propylène glycol, E433 polysorbate 80

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

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

Ingrédients: ..., matière grasse végétale entièrement hydrogénée (colza), huile végétale (colza), épices, sel, sirop de glucose, extrait d'épices, ...

Dosage

100 - 120 g/kg de viande

Caractéristiques physico-chimiques

Mélange d'ingrédients alimentaires.

Boswick (Distance parcourue en cm
après 30s avec le consistomètre de Boswick) 4-10 cm

Données sensorielles

Couleur	jaune-vert
Odeur	épicé
Goût	épicé

Données microbiologiques

(Valeurs directives)	
Germes totaux	max. 100.000 germes/g
Levures / Moisissures	max. 1.000 germes/g
Entérobactéries	max. 100 germes/g
Salmonelles ssp.	neg./25 g

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	
Energie	env. 2.880 kJ / 699 kcal
Matière grasse	env. 69,3 g
dont acides gras saturés	env. 5,0 g
Glucides	env. 16,8 g
dont du sucre	env. 8,2 g
Fibres alimentaires	env. 2,3 g
Protéine	env. 2,3 g
Sel (=Sodium*2,5)	env. 8,8 g

Stockage recommandé

Température de stockage: 10°C - 25 °C. Maintenir au frais, au sec et à l'abri des rayons du soleil. Refermer rapidement les bidons ouverts et stocker au frais (env. 4 à 7 °C). Ne pas reverser la quantité prélevée dans le bidon.

Conservation lors du stockage recommandé

12 mois dans l'emballage d'origine non-ouvert

Emballage

5 kg

Date d'impression: 23.02.16 VANTASIA® Schlemmer-Öl Oriental Mistery oGAF Actualisé par: NE A jour: 27.07.15

Le produit et l'emballage du produit utilisés sont conformes aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires actuelles et de ses règlements d'application ainsi qu'à la réglementation en vigueur de la législation des denrées alimentaires de l'UE dans sa version actuelle. Les indications concernant nos produits et leurs utilisations ont pour but de vous informer et correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'utilisateur est tenu de se conformer à la réglementation en vigueur.

FICHE TECHNIQUE



VANTASIA® Schlemmer-Öl Oriental Mistery oGAF

Art-Nr.: 205487

VAN HEES AG - Allmendstrasse 14a - 5612 Villmergen - Tel 056 610 63 07 - Fax 056 610 63 08

Allergènes et Ingrédients



N° de projet - N° d'article

205487

VANTASIA® Schlemmer-Öl Oriental Mystery oGAF

Gluten	<input type="checkbox"/>	Huile de soja	<input type="checkbox"/>
Blé	<input type="checkbox"/>	Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>
Seigle	<input type="checkbox"/>	Boeuf, autre	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	Viande de porc	<input type="checkbox"/>
Ovoproduits	<input type="checkbox"/>	Porc, autre	<input type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	Viande de volaille	<input type="checkbox"/>
Arachides	<input type="checkbox"/>	Volaille, autre	<input type="checkbox"/>
Protéine/dérivés de soja	<input type="checkbox"/>	Maïs	<input type="checkbox"/>
Lait/ Protéines de lait	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	Légumes secs	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	Glutamate (E 621)	<input type="checkbox"/>
Céleri/Huile/Oléoresine de céleri	<input type="checkbox"/>	Coriandre	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde, autre/ Huile/Oléoresin de moutarde	<input type="checkbox"/>	Lécithine de soja	<input type="checkbox"/>
Sésame/Huile de sésame	<input type="checkbox"/>	Carotte	<input type="checkbox"/>
Sulfite (E 220 - E 228)	<input type="checkbox"/>		
Lupin	<input type="checkbox"/>		
Mollusques	<input type="checkbox"/>	pas de déclaration d'OGM	<input checked="" type="checkbox"/>

+ oui/contenu, - non/pas contenu, S traces

Écriture en gras signale la déclaration obligatoire selon réglementation (UE) N° 1169/2011

Date / date de la modification: 22.08.05 / 19.04.12

Rédaction / Modification: CR / NTr

Ces informations correspondent à notre recette et à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont basées sur les informations actuelles de nos fournisseurs de matières premières. Malgré des dispositions étendues nous ne pouvons pas exclure une contamination croisée avec des allergènes. Des traces d'allergènes sont possibles.