

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 <b>730900</b>	Date de création	4 févr. 2015	Visa: ESCHENBRENNER
	Date de révision	30 oct. 2024	
	Version	7	

**USAGE**

Mélange pour la fabrication de saucisses crues à griller (catégories 4.1 et 4.2 du Code des Usages / catégorie 8.3.1 du règlement CE 1333/2008 : produits à base de viande non traités thermiquement).

**COMPOSITION**

sel 50,44%; sucres 27,1% (dextrose, saccharose); correcteur d'acidité : acétate de sodium (ou E262); épices; antioxydants : ascorbate de sodium (ou E301), acide ascorbique (ou E300); antiagglomérant : carbonate de magnésium\*; huile de tournesol\*; colorant : rouge de betterave (ou E162); arôme naturel

\* non déclarable(s) sur produit fini

**RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI**

sel; dextrose; correcteur d'acidité : acétate de sodium (ou E262); épices; saccharose; antioxydants : ascorbate de sodium (ou E301), acide ascorbique (ou E300); colorant : rouge de betterave (ou E162); arôme naturel

**DOSE D'EMPLOI**

35 g/kg de mée (viande + eau)

**DATE DE DURABILITE MINIMALE**

18 mois - date de fabrication (voir étiquette)

**CONDITIONS DE STOCKAGE**

Dans un local tempéré (15 à 25°C) à l'abri de l'humidité et de la lumière. Dans son emballage d'origine non ouvert.

***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 MICROBIOLOGIQUES**

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	<1 000 000 UFC/g	<b>Levures-Moisissures</b>	<10 000 UFC/g
<b>Coliformes totaux</b>	<1 000 UFC/g		

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 <b>730900</b>	Date de création	4 févr. 2015	Visa: ESCHENBRENNER
	Date de révision	30 oct. 2024	
	Version	7	

**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

	Valeurs	Unité
<b>Energie kcal</b>	144	kcal/100g
<b>Energie kJ</b>	601	kJ/100g
<b>Matières grasses</b>	1,7	g/100g
<i>dont AG saturés</i>	0,2	g/100g
<b>Glucides</b>	31	g/100g
<i>dont sucres</i>	26	g/100g
<b>Protéines</b>	0,8	g/100g
<b>Fibres alimentaires</b>	1,6	g/100g
<b>Sodium</b>	22,4	g/100g
<b>Sel (sodium x 2.5)</b>	56	g/100g

Valeurs nutritionnelles moyennes 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'europpéen. 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.