

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 761130	Date de création	1 déc. 2015	Visa: DOSSENBACH
	Date de révision	19 oct. 2021	
	Version	4	

USAGE

Mélange avec liant pour la fabrication de saucissons de viandes

COMPOSITION

sucré 38,6% (dextrose) ; sel 25,54% ; arômes naturels ; épices ; stabilisants: diphosphate (ou E450), polyphosphate (ou E452) ; plante aromatique ; protéine de **lait** ; antioxydants: érythorbate de sodium (ou E316) 1%, acide ascorbique (ou E300) ; antiagglomérant: carbonate de magnésium* ; huile de tournesol* ; colorant: carmins (ou E120)

* non déclarable(s) sur produit fini

RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

dextrose ; sel ; arômes naturels ; épices ; stabilisants: diphosphate (ou E450), polyphosphate (ou E452) ; plante aromatique ; protéine de **lait** ; antioxydants: érythorbate de sodium (ou E316), acide ascorbique (ou E300) ; colorant: carmins (ou E120)

DOSE D'EMPLOI

A raison de 35 g/kg de masse. Rajouter 10 g de sel nitré par kg.

DATE DE DURABILITE MINIMALE

24 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 : lait et dérivés

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, règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
teneur en aluminium provenant de laques aluminiques de E120		ppm		13
teneur en P2O5	3,911	%		
teneur en acide carminique	0,047	%		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	<1 000 000 UFC/g	Levures-Moisissures	<10 000 UFC/g
Coliformes totaux	<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 761130	Date de création	1 déc. 2015	Visa: DOSSENBACH
	Date de révision	19 oct. 2021	
	Version	4	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs	Unité
Energie kcal	222	kcal/100g
Energie kJ	928	kJ/100g
Matières grasses	1,7	g/100g
dont AG saturés	0,2	g/100g
Glucides	45	g/100g
dont sucres	39	g/100g
Protéines	5,3	g/100g
Fibres alimentaires	2,7	g/100g
Sodium	14	g/100g
Sel (sodium x 2.5)	35	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'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.