

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 700007	Date de création	10 déc. 2014	Visa: GILGEMANN
	Date de révision	25 mars 2026	
	Version	3	

USAGE

Rougisement plus rapide.
Temps réduit d'occupation des étuves.
Perte de poids minime.
Charcuterie appétissante dans des boyaux plus tendres (saucisses de Francfort, de Strasbourg).

Rougisement rapide et stabilisateur de coupe pour charcuteries cuites, pâtés et saucissons secs sur base d'acide ascorbique et d'ascorbate de sodium.
Grâce à PÖK EXTRA FORT, le rougisement naturel se fait en relation avec du sel nitré sur des viandes fraîches, congelées ou présalées destinées à la fabrication de charcuteries.
Grâce à ses composants acide ascorbique/ascorbate de sodium, votre tenue de coupe sera excellente, due au pouvoir antioxydant de ceux-ci.
Vos pâtes peuvent être préparées la veille
PÖK EXTRA FORT ne peut en aucun cas créer d'acidités.

Ne jamais mélanger avec le sel nitré mais toujours seul après avoir utilisé le sel.

COMPOSITION

sucres 80% (dextrose); antioxydants : ascorbate de sodium (ou E301), acide ascorbique (ou E300)

* non déclarable(s) sur produit fini

RECOMMANDATION DE DÉCLARATION ET RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

dextrose; antioxydants : ascorbate de sodium (ou E301), acide ascorbique (ou E300)

DOSE D'EMPLOI

1 à 1,5 g par kg de masse en saupoudrage sur la viande après avoir adjoint le sel nitré.

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 : 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

Flore Aérobie Mésophile 30°C	< 100 000 UFC/g	Coliformes totaux	< 100 UFC/g
Levures-Moisissures	< 1000 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 700007	Date de création	10 déc. 2014	Visa: GILGEMANN
	Date de révision	25 mars 2026	
	Version	3	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs	Unité
Energie kJ	1 224	kJ/100g
Energie kcal	293	kcal/100g
Matières grasses	0	g/100g
dont AG saturés	0,1	g/100g
Glucides	73	g/100g
dont sucres	73	g/100g
Fibres alimentaires	< 0,5	g/100g
Protéines	< 0,5	g/100g
Sodium	1,1	g/100g
Sel (sodium x 2.5)	2,8	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.