



## 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**

103646

**Nom du produit**

PRIMAL®

**Description du produit**

PRIMAL® est un agent de maturation pour saucissons secs pour une grande sécurité de maturation, stabilisation de couleur, bon goût et appétissante fraîche

**Composition**

dextrose, sirop de glucose, E300 acide ascorbique, E301 ascorbate de sodium, E330 acide citrique, E307 alpha-tocophérol

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

Ingrédients: dextrose, sirop de glucose, antioxydant (E300, E301), acidifiant (E330)

**Dose d'emploi**

	par			
dosage	5,00	7,00 g	1 kg	de la masse totale
		0,00 g	0 kg	
		0,00 g	0 g	

7 g/kg pour saucisson sec à couper

5 g/kg pour saucisson sec à tartiner

Ajouter PRIMAL au début du cutterage.

**Caractéristiques physico-chimiques**

### Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie kJ	kJ	1456
Energie kcal	kcal	342
Graisses	g	0,0
- Acides gras saturés	g	0,0
Glucides	g	84,1
- Sucres	g	67,8
Fibres alimentaires	g	0,0
Protéines	g	0,0
Sel (Sodium*2,5)	g	0,58

### Caractéristiques microbiologiques

Germe	Unité	Valeurs provisoire	Valeur indicative
Germes totaux	germes/g	< 10,000	
Enterobacteriaceae	germes/g	< 1,000	
Moisissures	germes/g	< 1,000	
Levures	germes/g	< 1,000	
Salmonelles	germes/25 g	neg	

### Allergènes selon réglementation (UE) N° 1169/2011

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

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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lécithine de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bovins et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de pprc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Porc et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Volaille et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coriandre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ombellifères	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Carotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Levure	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamate ajouté	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Acide sorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabène (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colorants azoïques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Jaune orangé S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rouge cochenille A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Durabilité et stockage**

Conservation lors du stockage: 24 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: blanc  
 Odeur: neutre  
 Goût: acidulé, douçâtre

**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 à déclarer selon les règlements CE N°. 1829/2003 et n' est pas soumis au règlement CE N° 1830/2003.

Concernants les produits phytosanitaires et contaminants, les exigences de la législation pour les denrées alimentaires de l' Union Européenne sont respectées.

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.