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

142117

Nom du produit

PRIMAL® Italienische Salami

Description du produit

PRIMAL® Italienische Salami est une préparation avec assaisonnement pour la production de salami.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.

Composition

sel, épices, E331 citrates de sodium, dextrose, sirop de glucose, arôme (préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes, sirop de glucose, E1450 amidon modifié, E1518 triacétate de glycéryle), E301 ascorbate de sodium, E551 dioxyde de silicium

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

Ingrédients: sel, épices, stabilisant (E331), dextrose, sirop de glucose, arôme, antioxydant (E301)

Dose d'emploi

	de	à	par
dosage		18,00 g	1 kg
		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

Caractéristiques physico-chimiques

Valeurs nutritives

(calculé sur 100 g)	unité	env.
Energie	kJ	948
	kcal	223
Graisses	g	0,5
- Acides gras saturés	g	0,1
Glucides	g	38,4
- Sucres	g	16,2
Fibres alimentaires	g	1,5
Protéines	g	2,9
Sel (Sodium*2,5)	g	39,26

Caractéristiques microbiologiques

Allergènes selon règlementation (UE) N° 1169/2011

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

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	☐	☒
Lécithine de soja	☐	☒
Viande de boeuf	☐	☒
Bovins et dérivés	☐	☒
Viande de porc	☐	☒
Porc et dérivés	☐	☒
Volaille	☐	☒
Volaille et dérivés	☐	☒
Maïs	☐	☒
Cacao	☐	☒
Légumineuses	☒	☐
Coriandre	☒	☐
Ombelliféres	☒	☐
Cannelle	☒	☐
Vanilline	☐	☒
Carotte	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Levure	☐	☒
Glutamate ajouté	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Acide benzoïque (E210-E213)	☐	☒
Acide sorbique (E200-E203)	☐	☒
Parabène (E214-E219)	☐	☒
Colorants azoïques	☐	☒
Azorubine (E122)	☐	☒
Amarante (E123)	☐	☒
Tartrazine (E102)	☐	☒
Jaune orangé S (E110)	☐	☒
Rouge cochenille A (E124)	☐	☒

Durabilité et stockage

DLUO minimale après production:	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:	beige
Odeur:	épicé
Goût:	aromatique

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 génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et n' est pas soumis au règlement (CE) N° 1830/2003.
Concernants les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N° 396/2005 et (CE) N° 1881/2006 sont respectés.
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 règlementation, il appartient toutefois à l'utilisateur de s'informer et de se conformer à la législation en vigueur dans son pays.