



Spezifikation

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1
D-65396 Walluf
E-mail: info@van-hees.com
Web: www.van-hees.com

Artikelnummer

202368

Artikelname

VANTASIA® Schlemmer-Öl De Paris oG

Produktbeschreibung

VANTASIA® Schlemmer-Öl De Paris oG ist eine Ölmarinade mit feinem Butteraroma.

für Lebensmittel

Inhaltsbestandteile

Rapsöl, Speisesalz, Gewürze (Pfeffer, Knoblauch, Kurkuma), Würze, Rapsöl ganz gehärtet, Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Liebstöckel), natürliches Aroma (Aromaextrakte, **Molkenpulver**, Maltodextrin, Speisesalz, **Milchfett**, E1450 modifizierte Stärke, E341 Calciumphosphate, E307 Alpha-Tocopherol), **Magermilchpulver**, E307 Alpha-Tocopherol

Deklarationsempfehlung gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

Zutaten: Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Würze, Rapsöl ganz gehärtet, Kräuter, natürliches Aroma (enthält **Milch**), **Magermilchpulver**

Dosierung

	von	bis	pro
Zugabe	100,00	120,00 g	1 kg
		0,00	0
		0,00	0

Physikalisch-chemische Werte

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	2967
	kcal	721
Fett	g	75,5
- gesättigte Fettsäuren	g	10,1
Kohlenhydrate	g	6,2
- Zucker	g	3,3
Ballaststoffe	g	1,5
Eiweiß	g	3,3
Salz (Natrium * 2,5)	g	11,59

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Werte	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g			100 000
Enterobacteriaceae	KbE/g			10 000
Schimmelpilze	KbE/g			10 000
Hefen	KbE/g			10 000

Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)

	Ja	Nein
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergest. Erzeugnisse	☐	☒
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Lactose)	☒	☐
Schalenfrüchte sowie daraus gewonne Erzeugnisse	☐	☒
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10 mg/l) als SO2	☐	☒
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	☐	☒

Die Informationen zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf unsere Rezeptur und entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand. Sie beruhen auf den uns vorliegenden Rohstofflieferantenerklärungen. Wir haben ein Allergenmanagement eingeführt und gemäß der individuellen Kenntnislage werden die Rohstoffe auf eventuell enthaltene, nicht deklarierte Allergene untersucht. Weitergehende Informationen enthält das Van Hees Allergenmanagement.

Weitere Allergie- und Inhaltsstoffangaben

	Ja	Nein
Sojaöl	☐	☒
Sojalecithin	☐	☒
Rindfleisch	☐	☒
Rind, sonstige	☐	☒
Schweinefleisch	☐	☒
Schwein, sonstige	☐	☒
Geflügelfleisch	☐	☒
Geflügel, sonstige	☐	☒
Saccharose	☐	☒
Fructose	☐	☒
Mais	☒	☐
Hülsenfrüchte	☐	☒
Kakao	☐	☒
Hefe	☐	☒
Karotten	☐	☒
Koriander	☐	☒
Umbelliferae	☒	☐
Zimt	☐	☒
Vanillin	☐	☒
Sorbinsäure (E200-E203)	☐	☒
Benzoessäure (E210-E213)	☐	☒
Parabene (E214-E219)	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Glutaminsäure (E620-E625)	☐	☒
Guanylsäure (E626-E629)	☐	☒
Inosinsäure (E630-E633)	☐	☒
Azofarbstoffe	☐	☒
Tartrazin (E102)	☐	☒
Gelborange S (E110)	☐	☒
Azorubin (E122)	☐	☒
Amaranth (E123)	☐	☒
Cochenillerot A (E124)	☐	☒

Haltbarkeit und Lagerung

Mindest-Haltbarkeit ab Produktion:	14 Monate bei empfohlenen Lagerbedingungen
Empfohlene Lagerbedingungen:	Lagertemperatur: 10°C – 25°C, trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Gebinde sofort verschließen und kühl (ca. 4-7°C) lagern. Ausgegossene Mengen auf keinen Fall in das Gebinde zurückgießen!

Sensorik

Farbe:	grünlich, mit groben Bestandteilen
Geruch:	nach Kräutern
Geschmack:	nach Butter, nach Kräutern

Weitere Angaben im Rahmen unserer Produktspezifikation

Das Produkt entspricht der deutschen und europäischen Gesetzgebung sowie seinen Folgeverordnungen in der jeweils geltenden Fassung.

Das Produkt enthält keine kennzeichnungspflichtigen genetisch veränderten Bestandteile gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und unterliegt nicht der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003.

In Bezug auf Pestizidrückstände und Kontaminanten werden die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und Verordnung (EU) Nr. 2023/915 erfüllt.

Eine Bestrahlung mit ionisierenden Strahlen zur Keimreduzierung wurde nicht vorgenommen.

Unsere Verpackungen entsprechen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Ein HACCP-Konzept gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 ist eingeführt.

Die VAN HEES GmbH ist zertifiziert nach International featured Standard Food (IFS).

Die Darlegungen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnisstand. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu bewerten und befreien nicht von einer Prüfung.

Für eine Verwendung in den einzelnen Ländern sind die nationalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Produktverordnungen zu beachten.

Der Anwender haftet für die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften bei der Weiterverarbeitung.