



Spezifikation

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

Artikelnummer

250857

Artikelname

VANTASIA® Schlemmer-Öl El Toro oGAF

Produktbeschreibung

VANTASIA® Schlemmer-Öl El Toro oGAF ist eine rote Marinade auf Öl-Basis mit groben Bestandteilen von schwarzem Pfeffer und dem Geschmack nach vollmundig, würziger Paprika und Zwiebel mit einer angenehm milden Schärfe.

Inhaltsbestandteile

pflanzliches Öl (Raps), Gewürze, Speisesalz, Würze, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Raps), gekörnte Brühe (Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebel, Hefeextrakt, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Gewürze, E551 Siliciumdioxid, Zucker, Gewürzextrakte), Saccharose, Gewürzextrakte (pflanzliches Öl), E307 Alpha-Tocopherol, E551 Siliciumdioxid

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

Zutaten: pflanzliches Öl (Raps), Gewürze, Speisesalz, Würze, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Raps), gekörnte Brühe (Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebel, Hefeextrakt, pflanzliches Öl (Sonnenblume), Gewürze, Zucker, Gewürzextrakte), Saccharose, Gewürzextrakte

Dosierung

	von	bis	pro
	80,00	120,00 g	1 kg
		0,00	0
		0,00	0

Physikalisch-chemische Werte

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	2737
	kcal	664
Fett	g	66,7
- gesättigte Fettsäuren	g	8,2
Kohlenhydrate	g	9,7
- Zucker	g	4,4
Ballaststoffe	g	3,2
Eiweiß	g	4,6
Salz (Natrium * 2,5)	g	11,67

Mikrobiologische Daten

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	☐	☒
Mais	☒	☐
Kakao	☐	☒
Hülsenfrüchte	☒	☐
Koriander	☒	☐
Umbelliferae	☒	☐
Zimt	☒	☐
Vanillin	☐	☒
Karotten	☐	☒
Saccharose	☒	☐
Fructose	☐	☒
Hefe	☒	☐
Glutamat zugesetzt	☐	☒
BHA-BHT (E320-E321)	☐	☒
Benzoessäure (E210-E213)	☐	☒
Sorbinsäure (E200-E203)	☐	☒
Parabene (E214-E219)	☐	☒
Azofarbstoffe	☐	☒
Azorubin (E122)	☐	☒
Amaranth (E123)	☐	☒
Tartrazin (E102)	☐	☒
Gelborange S (E110)	☐	☒
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:	rot, mit groben Bestandteilen
Geruch:	würzig
Geschmack:	würzig

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 (EG) Nr. 1881/2006 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.