



Spezifikation

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

Artikelnummer

256746

Artikelname

VANTASIA® Schl.-Öl De Luxe oGAF

Produktbeschreibung

VANTASIA® Schl.-Öl De Luxe oGAF ist ein Schlemmeröl zum aromatischen Würzen von Fleisch- und Grillspezialitäten, für glänzendes Aussehen und appetitliche Frische.

Inhaltsbestandteile

pflanzliches Öl (Raps), Aroma (Aromaextrakte, pflanzliches Öl), E307 Alpha-Tocopherol

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

Zutaten: pflanzliches Öl (Raps), Aroma

Dosierung

	von	bis	pro	
Zugabe		40,00 g	1 kg	Fleisch
		0,00	0	
		0,00	0	

Physikalisch-chemische Werte

Nährwerte

(kalkuliert auf 100 g)	Einheit	ca.
Energie	kJ	3696
	kcal	899
Fett	g	99,9
- gesättigte Fettsäuren	g	8,0
Kohlenhydrate	g	0,0
- Zucker	g	0,0
Ballaststoffe	g	0,0
Eiweiß	g	0,0
Salz (Natrium * 2,5)	g	0,00

Mikrobiologische Daten

Keim	Einheit	vorläufige Werte	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl	KbE/g		10 000	
Enterobacteriaceae	KbE/g		1000	
Schimmelpilze	KbE/g		1000	
Hefen	KbE/g		1000	

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

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

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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rind, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwein, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügelfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geflügel, sonstige	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zimt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanillin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karotten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hefe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Glutamat zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoessäure (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sorbinsäure (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Parabene (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azofarbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubin (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amaranth (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazin (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gelborange S (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerot A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Haltbarkeit und Lagerung

Mindest-Haltbarkeit ab Produktion:	12 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
Geruch:	nach Zwiebel
Geschmack:	aromatisch, 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.