

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Farine à panade d'or		
Dénomination spécifique	Base pour panades mouillée		
Numéro d'article	8875	Version de la recette	M16

Vous trouvez la version de la recette que vous utilisez actuellement sur l'étiquette du produit, sous l'abréviation MXX

Description du produit	<p>La farine de panade Gold est un mélange de différents liants et d'une préparation d'épices qui, en combinaison avec de l'eau, est utilisée comme une panade humide.</p> <p>Le mélange avec d'eau remplace le processus de panure, les œufs, la farine et l'assaisonnement de la viande.</p> <p>Le mélange est adapté au traitement industriel. Il associe de manière viande et la chapelure de manière optimale et est stable à la congélation et à la friture.</p>
Recommandation de déclaration	<p>AMIDON DE BLÉ; sel comestible iodé; POUDRE D'OEUF 11 % (élevage au sol); amidon de riz; épices; extraits d'épices; épaississant: E 415, E 401.</p>

L'utilisation et l'étiquetage des produits que nous fabriquons et qui sont vendus par nos clients, relèvent de la seule responsabilité de nos clients. Ceci conformément aux lois et réglementations en vigueur dans chaque pays.

Composition

Composants	Remarques	N° E	Pays d'origine	%
Amidon de blé			CE, At, CH, De	50 - 55
Sel comestible iodé			CH	20 - 22
Poudre d'oeuf	élevage au sol		CE, D, NL	11
Amidon de riz			BE	8 - 10
Épices	Oignon, Poireau, Ail, Curcuma		CN, IN	4 - 5
Extraits d'épices	Support: dextrose		FR, IN, DE	2 - 3
Gomme xanthane	Épaississant	415	CN	< 1
Alginate de sodium	Épaississant	401	CN	< 1
Dosage	650 g/kg eau; remuer et laisser gonfler pendant 10 min			

Propriétés sensorielles

Consistance	Poudre
--------------------	--------

Couleur	Blanc - beige
Odeur	Typique

Ingrédient(s) allergène(s) d'après ingrédients de formulation en vertu de la législation actuelle

(OIDAI Suisse art. 10, annex 6 / Règ. (UE) 1169/2011 Annex II)

N°	Cocher les cases correspondantes ingrédient	Est contenu dans le produit		Indication des composants (type, désignation)	présent dans l'exploitation ^(1.)
		Oui	Non		
1	Céréale à base de gluten et produits dérivés	X		Amidon de blé	X
2	Crustacés et produits dérivés		X		
3	Œufs et produits dérivés	X		Poudre d'oeuf	X
4	Poissons et produits dérivés		X		
5	Arachides et produits dérivés		X		
6	Graines de soja et produits dérivés		X		X
7	Lait et produits dérivés (y compris lactose)		X		X
8	Fruits à coques p. ex. amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et de Queensland et produits dérivés		X		
9	Céleri et produits dérivés		X		X
10	Moutarde et produits dérivés		X		X
11	Graines de sésame et produits dérivés		X		X
12	Dioxyde de soufre et sulfite dans des concentrations supérieures à 10 mg/kg exprimé en SO ₂		X		X
13	Lupins et produits dérivés		X		
14	Mollusques et produits dérivés		X		
	Informations supplémentaires				
15	Ombellifères		X		X
16	Coriandre		X		X
17	Ail	X			X

^(1.) transformation dans l'exploitation, n'est pas un composant de la recette, les contaminations croisées ne peuvent être exclues

Valeur nutritive

Paramètres	Valeurs indicatives / 100g
Valeur énergétique	kJ: 1'276 kcal: 304
Matières grasses	env.: 4.9 g
dont acides gras saturés	env.: 2.2 g
Glucides	env.: 58.2 g
dont sucre	env.: 2.9 g
Fibres	env.: 1.9 g
Protéines	env.: 6.3 g
Sel	env.: 20.5 g

Données microbiologiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Germes mésophiles aérobies	< 1'000'000 UFC/g
Salmonelle ssp.	non décelable dans 25 g
Moisissure	< 10'000 UFC/g
Levure	< 10'000 UFC/g
E. coli	< 100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC/g

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance: PA/PE-sachet composite, alu-sachet composite, sachet textile avec PE-sachet intérieur, seau en PP
Conditions de stockage et de transport	Stocker au <= 24 °C et au sec, protéger de la lumière et de l'humidité
Date de péremption	12 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	CH
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	2103.9000 2103909089

Résidus, substances étrangères et OG

Les tolérances et valeurs limites de l'Ordonnance suisse OCont et OPOVA s'appliquent. Le produit n'est pas traité avec des rayons ionisants. La société Pacovis SA n'utilise ni des méthodes de manipulation génétique ni des additifs de production OGM. Ce produit ne contient aucune substance OGM au sens de paragraphe 6 de l'ODAIUO. L'article ne contient aucun composant soumis à l'obligation d'étiquetage conformément au règlement CE 1829/2003 et n'est pas soumis au règlement CE 1830/2003. Le produit ne doit pas être étiqueté comme "nano" conformément au règlement OIDA, art. 8 et (CE) 1169 /2011, art. 18.

Remarque

Ce produit correspond aux exigences de la loi suisse sur les denrées alimentaires et du règlement CE sur les denrées alimentaires (règlement [CE] 178 /2002). Toutes les matières premières sont soumises au contrôle à l'arrivée des marchandises selon le concept HACCP. Par expérience, les paramètres indiqués dans la spécification peuvent présenter des fluctuations dans le cas des substances d'origine naturelle, sans que la fonctionnalité du produit ne soit altérée. Si nécessaire, les valeurs limites doivent être indiquées avec "max" ou "min". Les indications de dosage et d'utilisation ne dispensent pas l'utilisateur de sa propre obligation de contrôle et de diligence. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un stockage ou d'un traitement ultérieur inappropriés.

Les matériaux d'emballage sont conformes aux directives suisses et européennes concernant les matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires.

		Cette spécification a été générée électroniquement et est également valable sans signature et jusqu'à nouvel ordre.	
Créé par	DAM	Validé par	MIKR / DAM
Date	21.03.22	Date	30.03.22
		Remplace le document	07.02.19
		Statut de la révision	8875.R.M16/04

Pacovis AG, Grabenmattenstrasse 19, CH-5608 Stetten, Téléphone +41 (0)56 485 93 93