

SPECIFICATION DE PRODUIT

| | | | |
|--------------------------------|--|------------------------------|------------|
| Nom du produit | Saucisse de veau K15 mZ avec citron | | |
| Dénomination spécifique | Préparation aux ingrédients épicier | | |
| Numéro d'article | 1548 | Version de la recette | M05 |

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

| | |
|--------------------------------------|--|
| Description du produit | |
| Recommandation de déclaration | Dextrose; PROTÉINE DE LAIT; LACTOSE; épices; stabilisant: E 450, E 452; exhausteur de goût: E 621; correcteur d'acidité: E 575; levure; antioxydant: E 330; huile de citron 0.1 %. |

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 | % |
|-----------------------|---------------------------------------|----------|----------------|---------|
| Dextrose | | | HU, BE, BG, CN | 20 - 25 |
| Protéine du lait | | | CH | 20 - 25 |
| Lactose | | | NL, DE | 15 - 20 |
| Épices | | | Europe, Asie | 10 - 15 |
| Phosphate | Stabilisant | 450, 452 | DE | 10 - 15 |
| Glutamate monosodique | Exhausteur de goût | 621 | FR, CN, MY | < 5 |
| Glucono-delta-lactone | Correcteur d'acidité | 575 | FR, CN | < 5 |
| Levure nutritionnelle | | | BR | < 5 |
| Acide citrique | Antioxydant | 330 | CN | < 2 |
| Huile de citron | | | DE | 0.1 |
| Dosage | 30 g/kg masse totale | | | |
| Remarque | pour denrée alimentaire, usage limité | | | |

Propriétés sensorielles

| | |
|--------------------|---------|
| Consistance | Poudre |
| Couleur | 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 | | X |
| 2 | Crustacés et produits dérivés | | X | | |
| 3 | Œufs et produits dérivés | | X | | 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 | | Protéine du lait, lactose | 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: 1'377 kcal: 328 |
| Matières grasses | env.: 2.9 g |
| dont acides gras saturés | env.: 1.5 g |
| Glucides | env.: 50 g |
| dont sucre | env.: 45.2 g |
| Fibres | env.: 2.7 g |
| Protéines | env.: 23.4 g |
| Sel | env.: 8.1 g |

Valeurs physico-chimiques

| Paramètres | Valeurs indicatives |
|----------------|---------------------|
| Teneur en P2O5 | 6 % |

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, 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 | 2106.9095 2106909855 |

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 | JEZG / DAM |
| Date | 15.12.22 | Date | 21.12.22 |
| | | Remplace le document | 25.06.19 |
| | | Statut de la révision | 1548.R.M05/05 |

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