

## SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>Culture de maturation SBY76-Q01</b>
<b>Dénomination spécifique</b>	<b>Culture de maturation de saucisse crue</b>
<b>Numéro d'article</b>	<b>16160</b>

<b>Description du produit</b>	<p>Pour la production de salami fermenté de manière traditionnelle avec un développement de saveur et une sécurité supplémentaires. Les staphylocoques améliorent la formation d'une couleur stable, favorisent la formation d'arômes et la stabilité de la couleur et empêchent le rancissement. Les pédiocoques et les lactobacilles contrôlent le processus de fermentation et la quantité de sucre fermentable, conduisent à une légère acidification. La levure peut favoriser la formation d'arômes particuliers. Agit également comme une culture protectrice pour inhiber, par exemple, <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Application: La culture est ajoutée à la viande grossièrement hachée au début du processus de production, par exemple avec des épices et du sucre.</p>
<b>Recommandation de déclaration</b>	Culture de maturation de saucisse crue (sur support dextrose).

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	support		IT	
Staphylococcus carnosus			IT	
Staphylococcus xylosus			IT	
Pediococcus pentosaceus			IT	
Lactococcus sakei			IT	
Debaryomyces hansenii			IT	
<b>Dosage</b>	20 g = 1 sac pour 100 kg de masse totale			

## Propriétés sensorielles

<b>Consistance</b>	Dispersable
<b>Couleur</b>	Beige
<b>Odeur</b>	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 <sup>(1.)</sup>
		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		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 <sub>2</sub>		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

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

## Données microbiologiques

<b>Paramètres</b>	<b>Valeurs indicatives</b>
<b>Entérobactéries</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonelle ssp.</b>	non décelable dans 25 g
<b>Moisissure</b>	< 100 UFC/g
<b>Levure</b>	< 100 UFC/g
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	< 20 UFC/g
<b>Enterococcus</b>	< 1'000 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes</b>	non décelable dans 25 g
<b>Les bactéries réductrices de sulfites</b>	< 100 UFC/g

## Logistique - Informations

<b>Emballage</b>	Sachet en aluminium
<b>Conditions de stockage et de transport</b>	Stocker le produit de <= -18 °C Livraison jusqu'à 14 jours sous 30 °C
<b>Date de péremption</b>	12 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert y compris le transport jusqu'à 14 jours à des températures inférieures à 30 °C
<b>Pays d'origine</b>	IT
<b>Nomenclature produits CH</b> <b>Nomenclature produits EU</b>	3002.4900 3002490020

## 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'ODAIUOS. 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.			
<b>Créé par</b>	<b>DW</b>	<b>Validé par</b>	<b>SOWI / DW</b>	<b>Remplace le document</b>	<b>23.11.20</b>
<b>Date</b>	<b>17.01.24</b>	<b>Date</b>	<b>21.02.24</b>	<b>Statut de la révision</b>	<b>16160/02</b>

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