

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Sel de Bex mit Nitrit 0.9%
Dénomination spécifique	Sel de décapage nitrité
Numéro d'article	22075

Description du produit	Le sel de décapage nitrité ne peut être utilisé que pour la conservation et la préparation (rougissement) des produits à base de viande. Les dispositions de l'ordonnance sur les additifs doivent être respectées.
Recommandation de déclaration	Sel alpin de Bex; conservateur: E 250 (0.9 %).

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	%
Sel alpin de Bex			CH	98 - 100
Conservateur		250		0.9
Ferrocyanure de potassium	Antiagglomérant	536		< 0.1
Dosage	selon les besoins			

Propriétés sensorielles

Consistance	Saupoudre
Couleur	Blanc
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		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.) Seront traitées dans l'opération, n'entre pas dans la composition des recettes, les combinaisons croisées ne peuvent être exclues

Valeurs nutritionnelles

Paramètres	Valeurs indicatives / 100g
Sel	Ca.: 98 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Grit	0.1 - 1.0 mm
Taille moyenne des grains	0.5 - 0.6 mm

Données microbiologiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Germes mésophiles aérobies	< 10 ⁴ KBE/g
Salmonelle ssp.	non décelable dans 25 g
Moisissure	< 100 KBE/g
Levure	< 100 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 KBE/g

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance sachet en PE ou alu ou sachet en tissu avec pochette intérieure en PE ou 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

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.				
Créé par Date	AFR 19.03.20	Validé par Date	MEJ / DAM 07.05.20	Remplace le document Statut de la révision	Nouveau 22075.25/01

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