

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Ferment SK 47
Dénomination spécifique	Ferment pour saucisse crue
Numéro d'article	2224

Description du produit	Culture de maturation pour la production de saucisses crues à maturation brève. Les staphylocoques conduisent à une formation stable de la couleur, favorisent la formation de l'arôme et préviennent le rancissement. Le processus de fermentation est contrôlé par les lactobacilles et l'acidité augmente. Demande d'emploi: 20 g pour 100 kg de produit à base de viande, l'addition correspondant à 7.5×10^6 CFU/g. La culture doit être ajoutée à la viande hachée grossièrement tôt, avec les épices et le sucre. La valeur finale du pH peut être contrôlée par la quantité et le type de sucre ajouté. La température de traitement doit être supérieure à 20 °C jusqu'à ce que le pH soit inférieur à 5.3.
Recommandation de déclaration	Ferment pour saucisse crue (sur support amidon de maïs/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	%
Amidon de maïs	support		IT	
Dextrose	support		IT	
Staphylococcus carnosus			IT	
Lactobacillus curvatus			IT	
Dosage	20 g = 1 sachet pour 100 kg saucisse crue			

Propriétés sensorielles

Consistance	Poudre
Couleur	Brunâtre
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	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.) transformation dans l'exploitation, n'est pas un composant de la recette, les contaminations croisées ne peuvent être exclues

Données microbiologiques

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

Logistique - Informations

Emballage	Sachet en alu
Conditions de stockage et de transport	Stocker le produit de <= -18 °C Livraison jusqu'à 14 jours sous 30 °C
Date de péremption	18 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
Pays d'origine	IT
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	3002.9000 3002905090

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'ODAIU. 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 ODAI, 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	DW / DAM	Remplace le document	24.02.20
Date	13.07.22	Date	13.07.22	Statut de la révision	2224/01

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