

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Moisissure noble MOLD-600
Dénomination spécifique	Culture de moisissure
Numéro d'article	2235

Description du produit	<p>Moisissure noble pour saucisse cru ou Jambon cru. Fleur blanche MOLD-600 donne une couche de moisissure blanche traditionnelle, ce qui maintient la surface de croissance modérée à bonne commande et supprime la croissance des microorganismes indésirables.</p> <p>Usage: Mêler une sachet de culture avec 1-2 litre d'eau (20°C) et laisser reposer pendant 2 heures à la température ambiante. La suspension est diluée dans 10 litres d'eau et est prêt à l'emploi.</p>
Recommandation de déclaration	Moule noble (Penicillium nalgiovense).

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	%
Saccharose	Supporteur		DE	
Penicillium nalgiovense	Culture		DE	
Dosage	25 g pour 10 l d'eau			

Propriétés sensorielles

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

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
nombre total de cellules	> 1.6 x 10 ⁸ KBE/g

Données microbiologiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Salmonelle ssp.	non décelable dans 25 g
Moisissure	< 100 KBE/g
Levure	< 100 KBE/g
Staphylococcus aureus	< 50 KBE/g
Listeria monocytogenes	non décelable dans 25 g
Bacillus cereus	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Entérocoques	< 1000 KBE/g

Logistique - Informations

Emballage	Sachet en aluminium
Conditions de stockage et de transport	Stocker le produit de <= -18 °C Transportable non réfrigéré jusqu'à 10 jours < 25°C.
Date de péremption	18 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	DE
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	3002.9000 3002909090

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 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	DAM / MB	Remplace le document	02.09.15
Date	20.07.23	Date	21.07.23	Statut de la révision	2235/01

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