

## SPECIFICATION DE PRODUIT

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>Nom du produit</b>          | <b>Moisissure noble MOLD-600</b> |
| <b>Dénomination spécifique</b> | <b>Culture de moisissure</b>     |
| <b>Numéro d'article</b>        | <b>2235</b>                      |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Description du produit</b>        | <p>Moisissure noble pour saucisse cru ou Jambon cru.<br/>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:<br/>Mêler une sachet de culture avec 1-2 litre d'eau (20°C) et laisser reposer pendant 2 heures à la température ambiante.<br/>La suspension est diluée dans 10 litres d'eau et est prêt à l'emploi.</p> |
| <b>Recommandation de déclaration</b> | Moule précieux pour saucisses crues et jambons crus (sur support de saccharose).   |

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             |   |
| <b>Dosage</b>           | 25 g pour 10 l d'eau |      |                |   |

### Propriétés sensorielles

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| <b>Consistance</b> | Poudreuse     |
| <b>Couleur</b>     | Crème - blanc |
| <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<br>ingrédient   | Est contenu dans le produit |     | Indication des composants (type, désignation) | Potentiel de contamination <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> N'est pas un composant de la recette, les contaminations croisées ne peuvent être exclues. L'étiquetage des traces est facultatif.

### Valeurs physico-chimiques

| Paramètres               | Valeurs indicatives           |
|--------------------------|-------------------------------|
| nombre total de cellules | > 1.6 x 10 <sup>8</sup> KBE/g |

### Données microbiologiques

| Paramètres                          | Valeurs indicatives     |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Salmonelle ssp.                     | non décelable dans 25 g |
| Moisissure                          | < 100 UFC/g             |
| Levure                              | < 100 UFC/g             |
| E. coli                             | < 100 UFC/g             |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 20 UFC/g              |
| Enterobacteriaceae                  | < 10 UFC/g              |
| Enterococcus spp.                   | < 1'000 UFC/g           |
| Listeria monocytogenes              | non décelable dans 25 g |

## Logistique - Informations

|  |   |
|--|---|
| <b>Emballage</b>   | Sachet en aluminium   |
| <b>Conditions de stockage et de transport</b>                      | Stocker le produit de <= -18 °C<br>Transportable non réfrigéré jusqu'à 10 jours < 25°C. |
| <b>Date de péremption</b>  | 18 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert                          |
| <b>Pays d'origine</b>  | DE  |
| <b>Nomenclature produits CH</b><br><b>Nomenclature produits EU</b> | 3002.4900<br>30024900200  |

## 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. |                   |                              |                 |
| <b>Créé par</b> | <b>PRFE3</b>    | <b>Validé par</b>   | <b>SOWI / DAM</b> | <b>Remplace le document</b>  | <b>20.07.23</b> |
| <b>Date</b>     | <b>23.03.26</b> | <b>Date</b>   | <b>21.04.26</b>   | <b>Statut de la révision</b> | <b>2235/02</b>  |

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