

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Tatar Sauce plus
Dénomination spécifique	Sauce d'assaisonnement
Numéro d'article	22625

Description du produit	
Recommandation de déclaration	Ketchup tomate (tomates, saccharose, vinaigre de table, sirop de glucose, sel comestible iodé, amidon de maïs, épices); cornichons; oignons argentés (cont. SULFITE); MOUTARDE (vinaigre de table, eau, MOUTARDE GRAINES, sel comestible iodé, saccharose, épices, extraits d'épices); huile de tournesol; sauce d'assaisonnement (piments, eau, chili, sel comestible, épices, vinaigre de table); Brandy (40 % vol.); jus de citron concentré.

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	%
Ketchup tomate	Tomates, saccharose, vinaigre de table, sirop de glucose, sel iodé, amidon de maïs, épices.		CH	45 - 50
Cornichons	Concombre (cont. MOUTARDE, SULFITE)	211, 223	TR	10 - 15
Oignons argentés	cont. sulfite	223, 330	IT, NL	5 - 10
Moutarde	Vinaigre de table, eau, moutarde graines, sel iodé, saccharose, épices, extraits d'épices		CH	5 - 10
Huile de tournesol			CE	5 - 10
Sel comestible iodé			CH	5 - 10
Sauce d'assaisonnement	Piments, eau, chili, sel, épices, vinaigre de table		CH	3 - 5

Extrait d' épices	Paprika		ES	< 2
Brandy 40% alc.			FR	< 2
Jus de citron concentré			AR	< 2
Dosage	250 g sauce pour 750 g viande			

Propriétés sensorielles

Consistance	Visqueux
Couleur	Rougeâtre
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		Moutarde	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		Sulfite (Cornichons, Oignons argentés)	X
13	Lupins et produits dérivés		X		
14	Mollusques et produits dérivés		X		
	Informations supplémentaires				
15	Ombellifères	X		Fenouil	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

Valeur nutritive

Paramètres	Valeurs indicatives / 100g
Valeur énergétique	kJ: 690 kcal: 166
Matières grasses	Ca.: 8.2 g
dont acides gras saturés	Ca.: 1 g
Glucides	Ca.: 19.8 g
dont sucre	Ca.: 14.7 g
Fibres	Ca.: 1.6 g
Protéines	Ca.: 1.5 g
Sel	Ca.: 7.4 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Valeur pH	3.5 +/- 0.3

Données microbiologiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Germes mésophiles aérobies	< 1'000'000 KBE/g
Salmonelle ssp.	non décelable dans 25 g
Moisissure	< 10'000 KBE/g
Levure	< 10'000 KBE/g
E. coli	< 100 KBE/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 KBE/g

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance: PS-gobelet, PET-bouteille, seau en PP ou bidon en HD-PE
Conditions de stockage et de transport	Stocker le produit de $\leq 7^{\circ}\text{C}$
Date de péremption	7 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	CH
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	2103.9000 2103909010

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 Date	AFR 10.08.20	Validé par Date	MEJ / AFR 13.08.20
		Remplace le document Statut de la révision	Nouveau 22625.R.M01/01

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