

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Gelée assaisonnée nero		
Dénomination spécifique	Préparation d'aspic		
Numéro d'article	2308	Version de la recette	M09

Vous trouvez la version de la recette que vous utilisez actuellement sur l'étiquette du produit, sous l'abréviation MXX

Description du produit	Mélange pour la production d'une gelée assaisonnée foncée
Recommandation de déclaration	Gélatine alimentaire (porc); sel comestible iodé; exhausteur de goût: E 621, E 635; sucre de caramel; extrait de levure; condiment; dextrose; correcteur d'acidité: E 330; extrait d'épice.

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	%
Gélatine	porc		CE, , DE	55 - 60
Sel comestible iodé			CH	20 - 25
Glutamate monosodique	Exhausteur de goût	621	FR, CN, MY	5 - 10
Sucre caramel			FR	< 5
Extrait de levure			NL, CN	< 5
Condiment	Base de maïs		DE	< 5
Dextrose			HU, BE, BG, CN	< 5
Acide citrique	Correcteur d'acidité	330	CN	< 1
Ribonucleotides de di-sodium	Exhausteur de goût	635	TH	< 1
Extrait d'épice			DE	< 1
Dosage	120 - 130 g/l eau			
Remarque	pour denrée alimentaire, usage limité			

Propriétés sensorielles

Consistance	Saupoudre
Couleur	Brun avex des points brun foncé
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		Livèche	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: 1'015 kcal: 242
Matières grasses	env.: 0 g
dont acides gras saturés	env.: 0 g
Glucides	env.: 4.6 g
dont sucre	env.: 4.2 g
Fibres	env.: 0.2 g
Protéines	env.: 55.1 g
Sel	env.: 29.4 g

Données microbiologiques

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

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance: PA/PE-sachet composite, sachet textile avec PE -sachet intérieur, 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
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	2106.9095 2106909855

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
Date	22.12.22	Date	07.03.23	Statut de la révision
				12.12.19 2308.R.M09/04

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