

## SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>Jalapaco</b>		
<b>Dénomination spécifique</b>	<b>Préparation des épices</b>		
<b>Numéro d'article</b>	<b>23204</b>	<b>Version de la recette</b>	<b>M02</b>

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

<b>Description du produit</b>	<p>Un mélange de flocons épicés et fruités. Ce mélange de flocons de chili et de jalapeño ainsi que de flocons rouges et verts de poivrons donne aux produits de saucisse et de jambon une pleine agréable piquant fruité et sucré. Le Jalapaco peut être utilisé dans le produit et également comme un assaisonnement décoratif. Dans des applications pour saucisses cuites, produits cuits de longue conservation et les saucisses crues, le dosage est de 6 - 12 g/kg, en fonction de la coupe souhaitée et la netteté. Ajoutez toujours l'assaisonnement vers la fin du processus de découpage pour obtenir une coupe belle et nette. Il en va de même pour l'utilisation comme assaisonnement décoratif dans le jambon cuit et cru, les rôtis et la viande crue. Pour fixer la décoration nous recommandons une masse de gélatine transparente ou ANR19874 Paco Decor Connect.</p>
<b>Recommandation de déclaration</b>	Épices.

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	%
Épices	Flocons de paprika, flocons de chili, granules de jalapeno		CN, ES	100
<b>Dosage</b>	selon le goût et l'usage			

### Propriétés sensorielles

<b>Consistance</b>	Mélange grossier
<b>Couleur</b>	Rouge, Vert
<b>Odeur</b>	Piquant

## 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 <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> 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: 1'097 kcal: 262
Matières grasses	env.: 6 g
dont acides gras saturés	env.: 1.1 g
Glucides	env.: 39.7 g
dont sucre	env.: 25.2 g
Fibres	env.: 31 g
Protéines	env.: 14.2 g
Sel	ca.: 0 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

<b>Emballage</b>	Selon la contenance: PA/PE-sachet composite, alu-sachet composite, sachet textile avec PE-sachet intérieur, seau en PP
<b>Conditions de stockage et de transport</b>	Stocker au <= 24 °C et au sec, protéger de la lumière et de l'humidité
<b>Date de péremption</b>	18 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
<b>Pays d'origine</b>	CH
<b>Nomenclature produits CH</b> <b>Nomenclature produits EU</b>	0910.9100 0910919000

## 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>DAM</b>	<b>Validé par</b>	<b>MIKR / DAM</b>	<b>Remplace le document</b>
<b>Date</b>	<b>08.06.21</b>	<b>Date</b>	<b>21.06.21</b>	<b>Nouveau Statut de la révision 23204.R.M02/01</b>

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