

## SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>Sauce Cheesy Bac'n</b>		
<b>Dénomination spécifique</b>	<b>Sauce épicée</b>		
<b>Numéro d'article</b>	<b>26956</b>	<b>Version de la recette</b>	<b>M01</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>	
<b>Recommandation de déclaration</b>	Huile de colza [CH]; eau; sucre; JAUNE D'OEUF (past., en plein air, CH); vinaigre de table; arômes; poudre de FROMAGE 2 % (FIT 44 % [FROMAGE, sel émulsifiant: E 339]); poudre des tomates; MOUTARDE; sel comestible iodé; épices; sucre caramel; amidon de maïs modifié; arôme fumé; conservateur: sorbate de potassium; épaississant: xanthan; antioxydant: E 385.

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	%
Huile de colza			CH	50 - 55
Eau			CH	20 - 25
Saccharose			CH	5 - 10
Jaune d'oeuf past.	en plein air		CH	< 5
Vinaigre de table			CE, DE	3 - 5
Arômes	aux dextrose		IN, CH, DE	2 - 3
Poudre de fromage FIT 44 %	Fromage (51 % Cheddar), sel émulsifiant	339	NL	2
Poudre des tomates			PT	< 2
Moutarde			UA	< 2
Sel comestible iodé			CH	< 2
Épices			CN, DE, ES, IN	< 1

Sucre caramel			FR, DK	< 1
Amidon de maïs	modifié	1442	US, DE	< 1
Arôme fumé	SF-001, SF-009		DE	< 1
Sorbate de potassium	Conservateur	202	CN	< 1
Gomme de Xanthan	Épaississant	415	CN	< 1
Calcium disodium EDTA	Antioxydant	385	DE	< 1
<b>Dosage</b>	selon les besoins			

### Propriétés sensorielles

<b>Consistance</b>	Visqueux
<b>Couleur</b>	Rouge avec des herbes visibles
<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 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		Jaune d'oeuf	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		Fromage en poudre	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 <sub>2</sub>		X		X
13	Lupins et produits dérivés		X		
14	Mollusques et produits dérivés		X		
	Informations supplémentaires				
15	Ombellifères	X		Persil	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: 2'211      kcal: 537
Matières grasses	env.: 53.8 g
dont acides gras saturés	env.: 5.3 g
Glucides	env.: 9.2 g
dont sucre	env.: 8.3 g
Fibres	env.: 0.5 g
Protéines	env.: 3.1 g
Sel	env.: 2.5 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: PS-gobelet, PET-bouteille, seau en PP ou bidon en HD-PE
<b>Conditions de stockage et de transport</b>	Stocker le produit de $\leq 7$ °C
<b>Date de péremption</b>	4 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>	2103.9000 2103909019

## 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.		
<b>Créé par</b>	<b>MEJ</b>	<b>Validé par</b>	<b>DAM / MEJ</b>	<b>Remplace le document</b>
<b>Date</b>	<b>01.03.22</b>	<b>Date</b>	<b>01.03.22</b>	<b>Nouveau Statut de la révision 26956.R.M01/01</b>

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