

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Ferment PX-13
Dénomination spécifique	Culture de maturation
Numéro d'article	29051

Description du produit	<p>Culture de maturation lyophilisée direct pour la production de produits carnés fermentés. Vitesse d'acidification modérée, concurrence fiable de la flore étrangère. Rougissement fiable et bonne stabilité et stabilité de la couleur ainsi qu'une excellente formation d'arômes. Les bactéries contenues sont souches de bactéries proviennent de Suisse et sont reproduites dans le monde entier.</p> <p>Mode d'emploi :</p> <p>Dissoudre le contenu du sachet dans une petite quantité d'eau potable et ajouter à la viande. Mélanger directement à la chair à saucisse avec les autres ingrédients.</p> <p>La température et la durée de fermentation dépendent de la recette.</p>
Recommandation de déclaration	Culture de maturation (sur support dextrose).

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	%
Lactiplantibacillus plantarum			CH	
Staphylococcus xylosus			CH	
Glucose	support		CH	
Dosage	3 g pour 25 kg masse			

Propriétés sensorielles

Consistance	Saupoudre
Couleur	Beige
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 ingrédient	Est contenu dans le produit		Indication des composants (type, désignation)	Potentiel de contamination ^(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		X
16	Coriandre		X		X
17	Ail		X		X

^(1.) N'est pas un composant de la recette, les contaminations croisées ne peuvent être exclues

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Nombre de germes garanti	6'000'000 UFC/g (au dosage recommandé)

Données microbiologiques

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

Logistique - Informations

Emballage	Stickpack (PET/Alu/PE côté produit) emballé sous atmosphère protectrice
Conditions de stockage et de transport	Stocker le produit de <= -18 °C Transport non réfrigéré < 30 °C possible jusqu'à 10 jours.
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	3002.4900 3002490020

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'ODAIUOS. 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.			
Créé par	DW	Validé par	DW / MB	Remplace le document	Nouveau
Date	16.08.23	Date	11.02.25	Statut de la révision	29051/01

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