

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Bio poivre blanc moulu
Dénomination spécifique	Épice
Numéro d'article	6183

Description du produit	Poivre à qualité bourgeon peut avoir des variations de couleur
Recommandation de déclaration	*Poivre blanc * = bourgeon Bio

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	%
*Poivre blanc			IN,LK	100
* = bourgeon bio				
Dosage	selon les besoins			

Propriétés sensorielles

Consistance	Poudre
Couleur	Grisâtre
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		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: 1'235 kcal: 296
Matières grasses	env.: 2 g
dont acides gras saturés	env.: 0.6 g
Glucides	env.: 42.5 g
dont sucre	env.: 0.5 g
Fibres	env.: 26 g
Protéines	env.: 10.5 g
Sel	env.: 0 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Aflatoxin B1	< 5 ppm
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	< 10 ppm
Ochratoxin A	< 15 ppm
Huile essentielle	min. 1.5 %
Taille de la coupe	< 0.5 mm
Humidité résiduelle	< 11 %

Données microbiologiques

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

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance sachet en tissu avec pochette intérieure en PE ou seau en PP
Conditions de stockage et de transport	Stocker au $\leq 24^{\circ}\text{C}$ et au sec, protéger de la lumière et de l'humidité
Date de péremption	18 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	IN, LK
Certificat du Bio	CH: bio Inspecta AG, 5070 Frick, CH-BIO 006 (Bi-30711) BOURGEON licencié: Pacovis AG
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	0904.1200 0904120000

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 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	SOWI / MB	Remplace le document	30.04.20
Date	30.03.23	Date	12.09.23	Statut de la révision	6183.25/04

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