

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Vianda K15 saucisse à rôtir
Dénomination spécifique	adjuvant cutter
Numéro d'article	6662

Description du produit	
Recommandation de déclaration	PROTÉINE DE LAIT; dextrose; LACTOSE; stabilisateur: E 450, E 452; levure; correcteur d'acidité: E 575; antioxydant: E 330.

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	%
Protéine du lait	Suisse Garantie		CH	25 - 30
Dextrose			FR, AT, BE, BG	25 - 30
Lactose			NL, AT, DE	20 - 25
Phosphate	Stabilisateur	450, 452	DE	10 - 15
Glucono-delta-lactone	Correcteur d'acidité	575	FR	< 5
Levure			BR	< 5
Acide citrique	Antioxydant	330	CN	< 5
Dosage	20 - 25 g/kg masse totale			
Remarque	pour denrée alimentaire, usage limité			

Propriétés sensorielles

Consistance	Poudreuse
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)	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		Protéine de lait, Lactose	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: 1'354 kcal: 322
Matières grasses	Ca.: 0.6 g
dont acides gras saturés	Ca.: 0.4 g
Glucides	Ca.: 51 g
dont sucre	Ca.: 48.9 g
Fibres	Ca.: 0.5 g
Protéines	Ca.: 25.7 g
Sel	Ca.: 8.5 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Teneur en P2O5	8 %

Données microbiologiques

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

Logistique - Informations

Emballage	Selon la contenance: PA/PE-sachet composite, alu-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	18 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	CH

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	STST	Validé par	DAM / MIKR
Date	10.06.20	Date	18.06.21
		Remplace le document	05.01.15
		Statut de la révision	6662.R.M01/03

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