

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Panierfix jaune
Dénomination spécifique	Mélange de panure avec sel
Numéro d'article	9755

Description du produit	<p>Chapelure mélange avec des épices, de l'amidon et du poudre d'oeuf.</p> <p>Panierfix jaune s'utilise pour paner facilement des escalopes ou des filets de poisson.</p> <p>Mouiller la viande avec un peu d'eau et paner avec Panierfix jaune.</p> <p>L'augmentation du poids de la viande est environ 12 - 15 %.</p> <p>Ce part contient aussi la quantité optimale d'assaisonnement.</p>
Recommandation de déclaration	<p>Chapelure (FARINE DE BLÉ, sel comestible, levure, épices, extrait de paprika); POUDRE D'ŒUF (élevage au sol); sel comestible; AMIDON DE BLÉ; exhausteur de goût: E 621; extraits d'épices; épices; amidon de riz.</p>

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	%
Chapelure	Farine de blé, sel comestible, levure, épices, extrait d'épices		DE	70 - 75
Poudre d'oeuf	Élevage au sol		CE, DE, NL	7
Sel comestible			CH	5 - 7
Amidon de blé			CE, DE, LT	3 - 5
Glutamate monosodique	Exhausteur de goût	621	CN, CE	3 - 5
Extraits d'épices	Poivre, muscade, citron, curuma (sur support dextrose)			2 - 3
Épices			IN	2 - 3
Amidon de riz			BE	< 1
Dosage	mouiller la viande avec de l'eau et paner			

Propriétés sensorielles

Consistance	Faculté d'écoulement
Couleur	Jaune
Odeur	Aromatique, du pain

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		Gluten de blé	X
2	Crustacés et produits dérivés		X		
3	Œufs et produits dérivés	X		Poudre 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		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.) Seront traitées dans l'opération, n'entre pas dans la composition des recettes, les combinaisons croisées ne peuvent être exclues

Valeurs nutritionnelles

Paramètres	Valeurs indicatives / 100g
Valeur énergétique	kJ: 1'489 kcal: 353
Matières grasses	Ca.: 5.7 g
dont acides gras saturés	Ca.: 1.6 g
Glucides	Ca.: 59.5 g
dont sucre	Ca.: 5.6 g
Fibres	Ca.: 3.6 g
Protéines	Ca.: 14 g
Sel	Ca.: 7.7 g

Données microbiologiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Germes mésophiles aérobies	< 10 ⁶ KBE/g
Salmonelle ssp.	non décelable dans 25 g
Moisissure	< 10 ⁴ KBE/g
Levure	< 10 ⁴ 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	12 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	CH
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	1905.9025 19059080

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.	
Créé par	DAM	Validé par	JAAM / DAM
Date	17.03.20	Date	18.03.20
		Remplace le document	11.04.16
		Statut de la révision	9755.R.M05/02

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