

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Paco softice mix fraise		
Dénomination spécifique	Base pour softice		
Numéro d'article	28036	Version de la recette	M07

Vous trouvez la version de la recette que vous utilisez actuellement sur l'étiquette du produit, sous l'abréviation MXX.

Description du produit	
Recommandation de déclaration	Saccharose; maltodextrine; graisse de coco; poudre de fraise 4 %; fructose; CRÈME EN POUDRE; aliment colorant: jus de betterave concentré; POUDRE DE CARAMEL AU LAIT; arôme; acidifiant: E 330; épaississants: E 461, E 466; PROTÉINES DE LAIT; émulsifiants: E 472a, E 472b, E 473 (cont. LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE); sirop de glucose.

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	%
Saccharose			CH	60 - 65
Maltodextrine			FR, UA	10 - 15
Graisse de coco non hydrog.	cont. protéine de lait		DE	5 - 10
Poudre de fraise			PL	4
Fructose			FI	< 5
Crème en poudre			CH	< 5
Jus de betterave concentré	Aliment colorant		DK	< 5
Poudre de caramel au lait			DE	< 5
Arôme			DE, CH	< 5
Acide citrique	Acidifiants	330	CN	< 5
Protéines de lait			CH	< 5
Méthylcellulose	Épaississant	461	CN	< 5
Émulsifiants	Esters d'acide lactique de mono- et	472a	DE	< 5

	diglycérides d'acides gras alimentaires, Esters acétiques de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, cont. lait écrémé en poudre	472b		
Sirop de glucose			CN, BE, BG, DE	< 5
Carboxyméthylcellulose	Épaississant	466	CN	< 5
Esters de sucre d'acides gras alimentaires	Émulsifiant	473	DE	< 5
Dosage Remarque Lacto-végétarien	Mélanger 1,35 kg de softeis mix + 3 L d'eau. Production à froid. pour denrée alimentaire, usage limité lacto-végétarien (sans ingrédients d'origine animale excepté le lait et le miel)			

Propriétés sensorielles

Consistance	Coulant
Couleur	Rose-rouge
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)	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		poudre de lait écrémé, poudre de crème, protéines de lait, poudre de caramel au lait	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. L'étiquetage des traces est facultatif.

Valeur nutritive

Paramètres	Valeurs indicatives / 100g
Valeur énergétique	kJ: 1'749 kcal: 419
Matières grasses	env.: 6.2 g
dont acides gras saturés	env.: 5.2 g
Glucides	env.: 87.5 g
dont sucre	env.: 72.2 g
Fibres	env.: 1.9 g
Protéines	env.: 2.1 g
Sel	env.: 0.2 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Matière sèche [%]	93.55
Matière grasse du lait [%]	1.13
Matière sèche lactique non grasse [%]	4.36
MSNF-Factor	62.43
Lactose [%]	1.1
Lactose Crist.	2.02
Teneur en eau [%]	0.94
Facteur de réduction du point congélation	70.92
Sucrant relatif	71.36

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

Emballage	Sachet-portions 2 - 200g > Matériau: PET / PE (EVOH) Sacs jusqu'à 25kg > Matériau: PA / PE (EVOH), LDPE ou sac en tissu avec poche intérieure PE Seau 1 - 25kg > Matériau: 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	1901.9036 1901909990

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 Date	SOWI 16.02.24	Validé par Date	DAM / RESA 09.02.26
		Remplace le document Statut de la révision	Nouveau 28036.R.M07/01

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