

## SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>Paco citron speedo</b>		
<b>Dénomination spécifique</b>	<b>Base pour glace</b>		
<b>Numéro d'article</b>	<b>31678</b>	<b>Version de la recette</b>	<b>M03</b>

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

<b>Description du produit</b>	Soft Ice: 1.25 kg de base + 2.75 L d'eau. Préparation à froid. Slush Ice / Pacojet: 1.25 kg de base + 3 L d'eau. Préparation à froid.
<b>Recommandation de déclaration</b>	Sucre; dextrose; fructose; inuline; acidifiants: E 330, E 334; arôme naturel; épaississants: E 417, E 415; fibres d'agrumes; émulsifiant: E 472b, E 477 (contient du FARINE DE SOJA); sirop de glucose en poudre; poudre de jus de citron 0,1 %.

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	%
Sucre			CH	50 - 55
Dextrose			CN, BE, FR, DE	15 - 20
Fructose			FI	10 - 15
Inuline	Fibre de la racine de chicorée		BE	5 - 10
Acide citrique	Acidifiant	330	CN	< 5
Arôme naturel			DE, CU, CH	< 5
Acide tartrique	Acidifiant	334	IT	< 5
Gomme de Tara	Épaississant	417	PE	< 5
Fibres végétales			BR	< 5
Émulsifiant	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters de propylène glycol	472b 477	DE	< 5

	d'acides gras (cont. FARINE DE SOJA).			
Sirop de glucose			DE	< 5
Poudre de jus de citron	sur support de dioxyde de silicium		AR	< 5
Xanthane	Épaississant	415	AT	< 5
<b>Dosage</b>	1,25 kg de base + 2,75 L d'eau. Préparation à froid			
<b>Remarque</b>	pour denrée alimentaire, usage limité			
<b>RemarqueVegan</b>	vegan (sans ingrédients d'origine animale et sans miel)			

## Propriétés sensorielles

<b>Consistance</b>	S'écoulant librement
<b>Couleur</b>	Blanc
<b>Odeur</b>	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 <sup>(1.)</sup>
		Oui	Non		
1	Céréale à base de gluten et produits dérivés		X		X
2	Crustacés et produits dérivés		X		X
3	Œufs et produits dérivés		X		X
4	Poissons et produits dérivés		X		X
5	Arachides et produits dérivés		X		
6	Graines de soja et produits dérivés	X		Farine de soja	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		X
9	Céleri et produits dérivés		X		
10	Moutarde et produits dérivés		X		
11	Graines de sésame et produits dérivés		X		
12	Dioxyde de soufre et sulfite dans des concentrations supérieures à 10 mg/kg exprimé en SO <sub>2</sub>		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

<sup>(1.)</sup> 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: 1527      kcal: 366
Matières grasses	env.: 0.2 g
dont acides gras saturés	env.: 0.1 g
Glucides	env.: 85.4 g
dont sucre	env.: 85.2 g
Fibres	env.: 8.4 g
Protéines	env.: 0.1 g
Sel	env.: 0 g

## Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Facteur de réduction du point congélation	117.24
Sucrant relatif	94.03
Matière sèche [%]	96.85
Teneur en eau [%]	1.81

## 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

<b>Emballage</b>	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
<b>Conditions de stockage et de transport</b>	Stocker au <= 24 °C et au sec, protéger de la lumière et de l'humidité
<b>Date de péremption</b>	12 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
<b>Pays d'origine</b>	CH
<b>Nomenclature produits CH</b> <b>Nomenclature produits EU</b>	1901.9037 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'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.	
<b>Créé par</b> <b>Date</b>	<b>PRFE2</b> <b>19.03.25</b>	<b>Validé par</b> <b>Date</b>	<b>STKE / DAM</b> <b>27.06.25</b>
		<b>Remplace le document</b> <b>Statut de la révision</b>	<b>Nouveau</b> <b>31678.R.M03/01</b>

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