

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Dressing French		
Dénomination spécifique	Salatdressing		
Numéro d'article	19830	Version de la recette	M04

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	Huile de tournesol; eau; vinaigre de vin aux herbes (blanc vinaigre de vin, sel de table iodé, sucre, herbes); vinaigre de table; MOUTARDE; exhausteur de goût: glutamate monosodique; JAUNE D'OEUF (past., en plain air, CH); fibre de la racine de chicorée; extrait de levure; pâte d'ail; épices; fibres d'agrumes; épaississant: gomme de guar; conservateur: sorbate de potassium.

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	%
Huile de tournesol			CE	45 - 50
Eau			CH	25 - 30
Vinaigre de vin aux herbes	Blanc vinaigre de vin, sel de table iodé, saccharose, herbes		CH, GR	10 - 15
Vinaigre de table			CE, DE	2 - 5
Moutarde			CH	< 2
Glutamate monosodique	Exhausteur de goût	621	FR, CN	< 2
Sel comestible iodé			CH	< 2
Jaune d'oeuf past.	en plein air		CH	< 2
Inuline	fibre de la racine de chicorée		BE	< 2
Extrait de levure			DK, BR	< 2
Saccharose			CH,	< 2

Pâte d'ail			CH	< 2
Épices			MA, PL, VN	< 2
Fibres d'agrumes			DE	< 2
Gomme de guar	Épaississant	412	IN	< 2
Sorbate de potassium	Conservateur	202	CN	< 2
Dosage	selon les besoins			

Propriétés sensorielles

Consistance	Visqueux
Couleur	Blanche avec herbes visible
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		Jaune 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		Moutarde	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		Persil	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: 1'921 kcal: 467
Matières grasses	env.: 49.8 g
dont acides gras saturés	env.: 5.6 g
Glucides	env.: 1.7 g
dont sucre	env.: 1.1 g
Fibres	env.: 1.5 g
Protéines	env.: 1.4 g
Sel	env.: 2.2 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Valeur pH	3.9 +/- 0.3

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	Selon la contenance: PS-gobelet, PET-bouteille, seau en PP ou bidon en HD-PE
Conditions de stockage et de transport	Stocker au <= 24 °C et au sec, protéger de la lumière et de l'humidité
Date de péremption	6 mois de la production dans l'emballage d'origine non ouvert
Pays d'origine	CH
Nomenclature produits CH Nomenclature produits EU	2103.9000 2103909089

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'ODAIU. 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	BEEB	Validé par	DAM / BEEB	Remplace le document
Date	08.03.22	Date	08.03.22	Nouveau Statut de la révision 19830.R.M04/02

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