

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Marisauce butter chicken		
Dénomination spécifique	Marinade pour sauces à base de yaourt		
Numéro d'article	22724	Version de la recette	M03

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

Description du produit	Sauce marinade onctueuse à base de beurre, de tomates et de yaourt, rehaussée d'épices aromatiques telles que la cardamome, la coriandre le cumin et le gingembre. Idéale pour accompagner le poulet et la volaille tendres.
Recommandation de déclaration	YAOURT AU LAIT ENTIER; concentré des tomates; sel de table iodé; huiles végétales (huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée); épices; vinaigre de table; extraits d'épices; BEURRE 1.6 %; sucre; acidifiant: E 270; arôme; conservateur: E 202.

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	%
Yaourt au lait entier			CH	45 - 50
Concentré des tomates			ES, IT, PT	20 - 25
Sel comestible iodé			CH	5 - 10
Huiles végétales	huile de colza, huile de colza totalement hydrogénée		CH	5 - 10
Épices			CN, EG, ES, GT	3 - 5
Vinaigre de table			DE, CE	3 - 5
Extrait d'épice	sur support dextrose		DE, CA	2 - 3
Beurre			CH	1.6
Sucre			CH	< 2
Acide lactique	Acidifiant	270	FR, NL	< 2
Arôme			CH	< 2

Sorbate de potassium	Conservateur	202	CN	< 2
Dosage	250 g pour 850 g de viande délayer avec 250 g de crème ou de lait de coco.			

Propriétés sensorielles

Consistance	Visqueux
Couleur	Rougeâtre
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		Yaourt au lait entier, beurre	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		
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		Carvi, fenouil	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: 700 kcal: 165
Matières grasses	env.: 11.3 g
dont acides gras saturés	env.: 2.9 g
Glucides	env.: 11.9 g
dont sucre	env.: 9.7 g
Fibres	env.: 1 g
Protéines	env.: 3.8 g
Sel	env.: 8.6 g

Valeurs supplémentaires

Paramètres	Valeurs indicatives
Valeur pH	3.7 +/- 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	Seau 1 - 25kg > Matériau: PP Bidon 5 - 25kg > Matériau: HDPE Bouteille 500g, 1000g > Matériau: PET Squeeze Bottle 300 - 1000g > Matériau: PP (EVOH) Sachet-portions 20 - 80g > Matériau: PET / PE (EVOH) Gobelet 70 - 450g > Matériau: PS ou PP Sachet à bords scellés 1 - 5kg > Matériau: PA / PE Sac à dresser 1 - 1.5kg > Matériau: LDPE
Conditions de stockage et de transport	Stocker le produit de $\leq 7^{\circ}\text{C}$
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 21039090190

Résidus, substances étrangères et OGM

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 ODAI, 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 v			
Créé par Date	STKE 16.03.26	Validé par Date	MAME / STK 30.09.26
Remplace le document Statut de la révision		Nouveau 22724.R.M03/01	

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