

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Paco-Panna 100		
Dénomination spécifique	Base pour glace au lait		
Numéro d'article	24067	Version de la recette	M01

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	Sirop de glucose; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; graisse de coco; maltodextrine; dextrose; CRÈME EN POUDRE; épaississant: E 466, E 417, E 407; fibres végétales; PROTÉINES DE LAIT; émulsifiant: E 471; arôme.

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	%
Sirop de glucose			FR	30 - 35
Poudre de lait écrémé			CH	15 - 20
Graisse de coco	non hydrogéné		DE, NL	15 - 20
Maltodextrine			FR, UA	10 - 15
Dextrose			CN, BE, FR	10 - 15
Crème en poudre			CH	< 5
Fibres végétales			DE	< 5
Carboxyméthylcellulose	Épaississant	466	CN	< 5
Protéines de lait			CH	< 5
Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	Émulsifiant	471	DE	< 5
Gomme de tara	Épaississant	417	PE	< 5
Arôme			BR, DE	< 5
Carraghénane	Épaississant	407	DK	< 5
Dosage	100 g base + 220 - 250 g sucre + 1 L lait + 100 g crème. Guidage à chaud et froid.			
Remarque	pour denrée alimentaire, usage limité			

Lacto-végétarien	lacto-végétarien (sans ingrédients d'origine animale excepté le lait et le miel)
-------------------------	--

Propriétés sensorielles

Consistance	Poudre coulante
Couleur	Beige
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		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		lait écrémé en poudre, protéine du lait, crème en poudre	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.) 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: 1'825 kcal: 437
Matières grasses	env.: 15.3 g
dont acides gras saturés	env.: 13.1 g
Glucides	env.: 66.3 g
dont sucre	env.: 25.9 g
Fibres	env.: 5.4 g
Protéines	env.: 7.3 g
Sel	env.: 0.7 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Matière sèche [%]	95.79
Matière grasse du lait [%]	1.78
MSNF [%]	20.28
MSNF-Factor	96.03
Lactose [%]	9.97
Lactose Crist.	3.1
Teneur en eau [%]	3.93
Facteur de réduction du point congélation	44.8
Sucrant relatif	20.8

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	< 100 UFC/g

positive	
----------	--

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 sans réfrigération à max. 24°C
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	2106.9068 2106909809

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 Date	STAD 07.09.23	Validé par Date	DW / SOWI 23.02.24
		Remplace le document Statut de la révision	15.12.22 24067.R.M01/02

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