

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit	Topping choco		
Dénomination spécifique	Sauce pour dessert		
Numéro d'article	30868	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	Sucre; humectant: glycérine; eau; cacao maigre en poudre 13 % [fairtrade]; graisse de coco (cont. PROTÉINES DE LAIT); chocolat 1.5 % (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao, émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, arôme nat.); amidon modifié; sel de table iodé.

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	30 - 35
Glycerin	humectant	422	CN	20 - 25
Eau			CH	20 - 25
Cacao maigre en poudre	11 % beurre de cacao, fairtrade		DOM	13
Graisse de coco non hydrog.	cont. protéine de lait		DE	< 5
Chocolat	pâte de cacao, sucre, poudre de cacao, émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA, arôme nat.		BE	1.5
Amidon de tapioca	amidon modifié	1442	TH	< 1.5
Arôme naturel			DE	< 1.5
Sel de table iodé			CH	< 1.5
Dosage	selon les besoins			
Lacto-végétarien	lacto-végétarien (sans ingrédients d'origine animale excepté le lait et le miel)			

Propriétés sensorielles

Consistance	Visqueux
Couleur	Brun foncé
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)	Potentiel de contamination ⁽¹⁾
		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		lécithine de soja	X
7	Lait et produits dérivés (y compris lactose)	X		protéines de 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		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 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: 1'223 kcal: 297
Matières grasses	env.: 4.8 g
dont acides gras saturés	env.: 3.8 g
Glucides	env.: 58 g
dont sucre	env.: 33.5 g
Fibres	env.: 4.2 g
Protéines	env.: 3.5 g
Sel	env.: 0.3 g

Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Valeur pH	6.7 +/-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 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	1901.2085 19012000000

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	STAD	Validé par	MEJ / RESA
Date	02.04.25	Date	23.06.26
		Remplace le document	Nouveau
		Statut de la révision	30868.R.M04/01

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