

## SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	<b>Paco softice fior di latte</b>		
<b>Dénomination spécifique</b>	<b>Base pour softice</b>		
<b>Numéro d'article</b>	<b>37428</b>	<b>Version de la recette</b>	<b>M01</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>	
<b>Recommandation de déclaration</b>	Sucre; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; graisse de coco non hydrog. (cont. PROTÉINE DE LAIT); sirop de glucose; émulsifiants: E 472a, E 472b; épaississant: E 415; E 461; POUDRE DE CARAMEL AU LAIT; arômes naturels; sel comestible 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	40 - 45
Poudre de lait écrémé			CH	25 - 30
Graisse de coco non hydrog.	cont. protéine de lait		DE	5 - 10
Sirop de glucose			FR	5 - 10
Émulsifiants	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras	472a 472b	DE	5 - 10
Xanthane	Épaississant	415	AT	< 5
Poudre de caramel au lait			DE	< 5
Arômes naturels			DE	< 5
Méthylcellulose	Épaississant	461	CN	< 5
Sel comestible iodé			CH	< 5
<b>Dosage</b>	1.5 kg de base + 3 L d'eau. Guide du froid.			
<b>Lacto-végétarien</b>	lacto-végétarien (sans ingrédients d'origine animale excepté le lait et le miel)			

## Propriétés sensorielles

<b>Consistance</b>	S'écoule facilement
<b>Couleur</b>	Blanc - jaune
<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		X
7	Lait et produits dérivés (y compris lactose)	X		Lait écrémé en poudre, Poudre de caramel au 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 <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: 1'822 kcal: 435
Matières grasses	env.: 10.8 g
dont acides gras saturés	env.: 10.1 g
Glucides	env.: 74 g
dont sucre	env.: 62.8 g
Fibres	env.: 0.2 g
Protéines	env.: 10 g
Sel	env.: 0.5 g

## Valeurs physico-chimiques

Paramètres	Valeurs indicatives
Facteur de réduction du point congélation	64.68
Lactose [%]	16.01
Matière grasse du lait [%]	0.08
Milchprotein [%]	9.68
matière sèche lactique non gr [%]	25.28
Sucrant relatif	50.35
Matière sèche [%]	96.82
Teneur en eau [%]	1.78

## 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>	1901.9036 19019099900

## 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'ODAIUO. 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>RESA</b> <b>25.04.25</b>	<b>Validé par</b> <b>Date</b>	<b>DAM / RESA</b> <b>09.02.26</b>
		<b>Remplace le document</b> <b>Statut de la révision</b>	<b>Nouveau</b> <b>37428.R.M01/01</b>

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