



SPECIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit :	Marinade à la Moutarde Delicia
Désignation :	Marinade à base d'huile
Numéro d'article :	9043

Description du produit:			
Composants:	Composants	Remarque	No. E
	Moutarde 44%	Vinaigre, eau, graines de moutarde, sel comestible iodé, sucre, épices, extraits d'épices	
	Huile végétale	Colza, palme RSPO/SG	
	Sel comestible iodé		
	Sirop de glucose en poudre		
	Épices		
	Extraits d'épices		
	Condiment		
	Extrait de levure		
Dosage:	100 g/kg viande		

Ingrédients allergènes selon partie constituante de la recette, selon législation actuelle (ODAI art. 8):

No	Composants	Est contenu dans le produit		Indication de la matière contenue (Type/ désignation)	Existante en l'entreprise ^{2.)}
		Oui	Non ^{1.)}		
1	Produits qui sont fabriqués de céréales glutineuses		x		x
2	Ecrevisse et produits à base d'écrevisse		x		
3	Œufs et produits à base d'œufs		x		x
4	Poisson et produits à base de poisson		x		
5	Cacahuète et produits à base cacahuète		x		x
6	soja et produits à base soja		x		x
7	Lait et produits à base lait (incl. lactose)		x		x
8	Fruit à coquille l'amande, la pistache, la noix, la noisette, la noix de cashew, la noix de pécan, la noix de brésil, la noix de macadamia et produits à base des fruits à coquille		x		x
9	céleri et produits à base de céleri		x		x
10	Moutarde et produits à base moutarde	X		Moutarde	x
11	Graines de sésames et produits à base sésame		x		x
12	Dioxyde de soufre et sulfite avec plus de 10 mg/kg formuler en SO ₂		x		x
13	Lupin et produits à base de lupin		x		
14	Mollusque et produits à base de mollusque		x		

1.) La contamination de croix ne peut pas être exclue

2.) On traite dans l'Entreprise, pas un ingrédient à la recette



Caractéristiques sensorielles:

Consistance:	visqueuse
Couleur:	Jaune-vert
Odeur:	aromatique

Données physiques et chimiques:

Paramètre:	Valeurs de référence / 100g:	
valeur calorifique	kJ 1837	kcal 439
Lipides	Env. 45 g	
Acides gras saturés	Env. 6,5 g	
Hydrates de carbone	Env. 5 g	
Sucre	Env. 1 g	
Protéines (N x 6,25)	Env. 3,5 g	
NaCl	Env. 12,5 g	
Eau	Env. 30 g	
Fibres alimentaires	Env. 1,5 g	

Données microbiologiques:

Paramètre:	Valeurs de référence:
Germes aerobe mesophile	< 10 ⁶ UFC/g
Salmonella ssp.	Non décelable en 25 g
Moisissures	< 10 ⁴ UFC/g
Levures	< 10 ⁴ UFC/g
E-Coli	< 100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC/g

Emballage :	Seau en PP
Conditions de stockage et transport :	tenir au frais et au sec / protéger de la lumière et l'humidité
Date limite de conservation :	6 mois après production dans le récipient d'origine fermé

Résidus et matières étrangères

Les valeurs de tolérance et valeurs limite de l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC) sont applicables. Le produit n'est pas traité au rayonnement ionisant. Le produit est fabriqué sans recours aux techniques du génie génétique. Il s'agit d'un produit à déclarer au sens des articles 5 ODAI. Cet article ne contient pas de parties constitutives qui doivent être signalées selon EG-VO 1829/2003. La maison Pacovis s'applique à ne pas utiliser des matières premières génétiquement modifiées. Si ce n'est pas possible, nous tâchons d'informer nos clients assez tôt. Selon le règlement (CE) 1169/2011, l'article 18, le produit ne doit pas être étiqueté comme "nano"

Note :

Ce produit est conforme aux prescriptions de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI). Toutes les matières premières sont contrôlées à l'entrée de la marchandise, en application du concept HACCP. Dans le cas des matières d'origine naturelle, les paramètres répertoriés dans le tableau des spécifications peuvent fluctuer dans une certaine limite, sans incidence sur la fonctionnalité du produit. Lorsque nécessaire, les valeurs limites sont indiquées avec la mention „maxi.“ Ou „min.“ Les données relatives au dosage et domaine d'utilisation ne dégage pas l'utilisateur de son devoir de contrôle et de précaution. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient résulter d'un entreposage ou traitement ultérieur réalisés dans des conditions inadéquates.

		Cette spécification a été générée par voie électronique et elle est valable sans signature et jusqu'à révocation.	
Etabli par:	MB	Approuvé par:	DW
Date:	24.03.14	Date:	24.03.14
		Remplace le documente:	25.03.13
		Novelle révision:	M03