

Spécifications marques propres

1 Informations générales		
Nom de l'article	Jus d'orange 25cl PET	
Dénomination légale (DE : Dénomination de la denrée alimentaire)	Jus d'orange 25cl PET	
Numéro d'article du fournisseur		
Marque	Summum	
GTIN/ EAN	pièce EAN	7640143660988
	carton EAN	7640143661152
	Év. kg EAN	
Grammage	Poids net/Vol. de remplissage Emballage individuel (Év. nombre de pièces x grammage individuel)	250 gr
	Poids brut de l'emballage individuel	280 gr
	Nombre d'emballages individuels par suremballage	12
	Poids net/Vol. de remplissage suremballage (nombre d'emballages individuels x grammage de l'emballage individuel)	3000 gr
	Poids brut de l'emballage/du suremballage	3700 gr
	Év. poids net égoutté / poids de viande ou de poisson	
Pays de fabrication du produit	Fabriqué en/aux (pays) Suisse	
1.1 Fournisseur		
Nom de l'entreprise	Les Fruits de Martigny SA	
Adresse, ville, code postal, pays	Chemin des Frigos 19, 1908 Riddes, Valais, Suisse	
Contact de la personne responsable de l'AQ (nom, e-mail, numéro de téléphone)	Bruno Lehmann, bruno.lehmann@iris.swiss , 0794351447	
Référentiels* du fournisseur, par ex. IFS Food, IFS Broker, BRC, Global GAP, etc. *joindre le certificat actuel	☐ IFS Food ☐ BRC ☐ IFS Broker ☐ IFS Logistiques ☐ Global GAP ☐ autre: ISO	
Numéro d'autorisation de l'entreprise (pour les denrées alimentaires d'origine animale)		
Contact en cas d'urgence (e-mail, n° de téléphone)	info@iris.swiss , 027 746 16 13	

1.2 Données du dernier transformateur / fabricant - si le fournisseur n'est pas le dernier transformateur / fabricant			
Nom de l'entreprise			
Adresse, ville, code postal, pays			
Référentiels* du dernier transformateur, par ex. IFS Food, IFS Broker, BRC, Global GAP, etc. *joindre le certificat actuel	☐ IFS Food ☐ BRC ☐ IFS Broker ☐ IFS Logistiques ☐ Global GAP ☐ autre: _____		
Numéro de l'entreprise (pour les denrées alimentaires D'origine animale)			
2 Produit			
2.1 Ingrédients			
- Citer tous les composants par ordre décroissant d'importance pondérale, y compris ceux des ingrédients composés - Les additifs doivent être indiqués avec leur catégorie et leur numéro E - Tous les additifs, excipients et auxiliaires technologiques (y compris ceux qui n'ont plus d'effet technologique sur le produit fini) doivent être cités.			
Désignation légale (pour les additifs, y compris la catégorie et le numéro E)	Pourcentage %	Pays d'origine de la matière première / le cas échéant, lieu d'origine	Remarques (ex: type de coupe, présence d'excipients, etc.)
Orange	100	Portugal	
Liste des ingrédients (base pour la déclaration) note: les allergènes doivent être mis en évidence.			
Év. indications spéciales concernant l'origine (par ex. viande: née/élevée/abattue ; le cas échéant, lieu d'origine, etc.)			
Huile de palme		Le produit contient-il de l'huile de palme, de la graisse de palme ou des ingrédients à base d'huile de palme? ☐ Oui, selon le niveau RSPO suivant: ☐ Équilibre des masses ☐ Séparé ☒ Non, le produit ne contient pas d'huile de palme	

Œufs/ ovoproduits	Si le produit contient des œufs ou des ovoproduits: de quelle forme d'élevage les œufs utilisés proviennent-ils? ☐ Élevage en plein air ☐ Élevage au sol ☐ Élevage en batteries		
Viande séparée mécaniquement	Le produit contient-il de la viande séparée mécaniquement? ☐ Oui ☐ Non		
2.2 Régimes alimentaires			
Le produit convient pour :		Organisme de contrôle (si la certification est disponible):	
☒	Ovo-lacto-végétarien		
☒	Ovo-végétarien		
☒	Lacto-végétarien		
☒	Sans gluten		
☒	Sans lactose		
☐	Autre:		
2.3 Allergènes			
Présence d'allergènes selon le Règlement (UE) N° 1169/2011 – préparation des informations relatives à une denrée alimentaire - annexe II et ODAI, RS 817.022.16	Repris sur la liste des ingrédients	Traces possibles	Non repris sur la liste des ingrédients
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	☐	☐	☒
Blé (comme l'épeautre et le blé khorasan)	☐	☐	☒
Seigle	☐	☐	☒
Orge	☐	☐	☒
Avoine	☐	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☐	☒
Œufs et ovoproduits	☐	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons	☐	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☐	☐	☒
Lait et produits à base de lait	☐	☐	☒
Lactose	☐	☐	☒
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐	☐	☒
Amandes (Amygdalus communis)	☐	☐	☒
Noisettes (Corylus avellana)	☐	☐	☒
Noix (Juglans regia)	☐	☐	☒
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	☐	☐	☒
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	☐	☐	☒
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	☐	☐	☒
Pistaches (Pistacia vera)	☐	☐	☒
Noix de macadamia ou	☐	☐	☒

du Queensland (Macadamia ternifolia)			
Céleri et produits à base de céleri	☐	☒	☐
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☐	☒
Anhydride sulfureux (SO ₂) et sulfites >10 mg/kg ou > 10 mg/l	☐	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin	☐	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☐	☒
2.4 Valeur nutritive			
Informations nutritionnelles	Valeurs nutritives pour ☐ 100 g / ☒ 100 ml ☐ égoutté		
	Énergie	220 kJ	55 kcal
	Graisses	0 g	
	- dont acides gras saturés	0 g	
	Glucides	9.3 g	
	- dont sucres	9.3 g	
	Fibres alimentaires	g	
	Protéines	0.5 g	
	Sel	0 g	
	Teneur en alcoo	(Vol.-%)	
Autres informations nutritionnelles (ex. vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés)			
2.5 Informations complémentaires conformément au règlement (UE) N° 1169/2011 - Indications soumise à un devoir de déclaration -			
Annexe III	Oui	Non	Observation
Conditionné sous atmosphère protectrice	☒	☐	
Avec édulcorant(s)	☐	☒	
Avec sucre(s) et édulcorant(s)	☐	☒	
Contient une source de phénylalanine	☐	☒	
Peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive (si >10% de polyalcools)	☐	☒	
Contient de la réglisse	☐	☒	
Teneur élevée en caféine > 150 mg/l	☐	☒	
Contient de la caféine	☐	☒	
Contient des stérols végétaux / des stanols végétaux ajoutés	☐	☒	
Annexe VI	Oui	Non	Observation
Décongelé	☐	☒	
Irradié	☐	☒	
Contient un ingrédient de substitution	☐	☒	
Protéines ajoutées (pour les produits à base de viande et de poisson)	☐	☒	

Eau ajoutée >5% (pour les produits à base de viande et de poisson)	☐	☒	
viande reconstituée	☐	☒	
poisson reconstitué	☐	☒	
Boyaux de saucisse / de salami impropre à la consommation	☐	☒	
Viande hachée	Teneur en matières grasses inférieure à % Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à %		
2.6 Préparation			
Indications concernant la préparation ou l'utilisation (ex. mode de cuisson)	Pascalisé à haute pression		
2.7 Date de durabilité minimale (DDM)			
Conditions de conservation avant ouverture (ex. 2 °C -6 °C, au réfrigérateur, à l'abri de la lumière) <u>Note:</u> pour les articles SG indiquer la conservation à -6 °C/ -12 °C et -18 °C	Conserver au frais à 5°		
Durée de validité à partir de la fabrication	150 jours		
Durée de validité à partir de la livraison	< 150 jours		
Indication de DDM comme suit:	☒ À consommer de préférence avant le: ☐ À consommer de préférence avant fin: ☐ À consommer jusqu'au:		
Emplacement de la DDM sur le produit/ l'étiquette (ex. impression au dos, sur le bord du sachet, sur le couvercle/ bouchon, etc.)	Sur le bouchon		
Conservation après ouverture de l'emballage (ex. À consommer dans les 3 jours après l'ouverture.)	A consommer dans les 24 heures après ouverture		
2.8 Autres informations			
Oui	Lesquelles de ces informations concernent le produit?		
☐	Ne consommer que cuit à cœur.		
☐	Ne pas recongeler après décongélation.		
☐	Consommer immédiatement après décongélation.		
☐	Indications concernant l'hygiène de la cuisine/ l'utilisation (ex. pour la viande et le poisson): Ne pas mettre le produit en contact avec d'autres aliments. Jeter le liquide de décongélation. Nettoyer soigneusement les mains et la vaisselle, travailler dans un environnement propre.		
☐	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des pierres résiduelles ou des fragments de pierre.		
☐	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des coquilles résiduelles ou des fragments de coquilles.		
☐	Malgré l'extraction scrupuleuse des arêtes, peut contenir des arêtes résiduelles.		
☐	Congelé le: JJ.MM.AAAA		
☐	Autres:		

2.9 Certifications de produits (le certificat actuel doit être joint au cahier des charges)			
Oui	Certifications	Nom de la certification	Organisme de contrôle et numéro d'organisme
☐	Bio (ex. label bio de l'UE, Demeter)		
☐	Provenance (appellation d'origine protégée (AOP), spécialité traditionnelle garantie (STG), indication géographique protégée (IGP))		
☐	Commerce équitable (ex.: UTZ, commerce équitable (FLO), Rainforest Alliance)		
☐	Protection animale / Bien-être de l'animal (ex.: MSC, ASC, Friend of the Sea)		
☐	Environnement (ex: label écologique de l'UE Ecolabel, Ecocert, FSC, PEFC)		
☐	Éthique (ex.: casher, halal)		
☐	Autres		

3 Caractéristiques du produit			
3.1 Analyse sensorielle			
Visuel	Orange		
Odeur	Orange		
Consistance	Pulpeuse		
Saveur	Orange		
Forme/ Calibre	Bouteille		
3.2 Exigences analytiques			
Exigences microbiologiques	Micro-organismes	Limite	Unité
Règlement (CE) n° 2073/2005 ; DGHM ; OHyg, RS 817.024.1 et toutes les autres lois/ordonnances applicables à ce groupe de produits	Germes aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/mL	
	Entérobactéries	100 UFC/mL	
	Bacillus cereus	1'000 UFC/mL	
	Staphylocoque à coagulase positive	100 UFC/mL	
Exigences chimiques ou physiques	Paramètres	Valeur cible	Unité

4 Traçabilité			
Définition du lot (ex. DDM ou LOT)	Lot		
La traçabilité du produit est garantie par (ex. DDM ou LOT):	Lot		
Les points suivants sont-ils respectés?	Oui	Non	
L'encodage de chaque unité d'emballage permet la traçabilité du lot.	☒	☐	
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit sont spécifiées.	☐	☐	
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit peuvent être identifiées à tout moment à partir du marquage du lot.	☐	☐	
Tous les numéros de lot et DDM sont indiqués sur le bulletin de livraison correspondant.	☐	☐	
5 Emballage			
Présence de pictogrammes spéciaux sur l'emballage (ex. verre/fourchette, symbole de recyclage, Tidy man)			
Type d'emballage (ex. sous vide)	bouteille		
Matériau de l'emballage primaire	PET		
L'emballage primaire contient du bisphénol A	☐ Oui ☒ Non		
Mesures de l'emballage primaire (L x l x h) en mm	55	55	150
Poids net de l'emballage primaire	250 gr		
Matériau de l'emballage secondaire			
Mesures de l'emballage secondaire (L x l x h) en mm			
Poids net de l'emballage secondaire			
Matériau de l'emballage tertiaire			
Mesures de l'emballage tertiaire (L x l x h) en mm			
Poids net de l'emballage tertiaire			
5.1 Certifications			
Les certifications suivantes s'appliquent à l'emballage en papier/ carton	FSC: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de certification FSC PEFC: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de certification PEFC Carton recyclé: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de carton recyclé		

5.2 Palettes			
Nombre de récipients/de suremballages par couche	21		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de récipients/de suremballages par palette	126		
Poids brut par palette (palette comprise) en kg	490		
Dimensions de la palette (L x l x h) en mm	120	80	120
6 Nouveaux aliments			
Le produit livré n'est pas un nouvel aliment et il ne contient aucun des ingrédients considérés comme de nouvelles denrées alimentaires telles que définies dans le Règlement (UE) 2015/2283 et RS 817.022.2	Le produit livré n'est pas un nouvel aliment et il ne contient aucun des ingrédients considérés comme de nouvelles denrées alimentaires telles que définies dans le Règlement (UE) 2015/2283 et RS 817.022.2.		
Oui / Non?	☒ Oui ☐ Non		
Si «Non» alors à - De quelle nouvelle denrée alimentaire s'agit-il? - Indiquer les informations complémentaires			
7 Durabilité			
7.1 Informations complémentaires			
Ingrédient (liste analogue au point 2.1)	Label	Transport (entre l'origine des matières premières et le lieu de transformation)	
Orange	Portugal		
	Sélectionnez un élément.		
	Sélectionnez un élément.		
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.	
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.	
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.	
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.	
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.	
7.2 Emballage primaire Produit			
Matériel d'emballage	Quantité en kg		
Sélectionnez un élément.			
Sélectionnez un élément.			
Sélectionnez un élément.			
Sélectionnez un élément.			
7.3 Autres informations			
Transport produit (uniquement le moyen de transport principal)	Sélectionnez un élément		
Zone de pêche (uniquement les produits de la pêche)	Sélectionnez un élément		

