

D.1.31.12767	Date de modification : 28.05.21/CaC
Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	Version : 11

1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

Entreprise : Reitzel (Suisse) SA	N° exploit. : CH-53469982
Adresse : Rte d'Ollon 14-16	GLN : 7610161000004
Localité : CH-1860 Aigle	
Certifications : IFS, BRC	
Fonction : Directeur commercial	Fonction : Assurance qualité
Contact : Thomas Aebischer	Contact : Teresa Rebelo
E-mail : thomas.aebischer@reitzel.ch	E-mail : qualite@reitzel.ch

COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

Entreprise :
Adresse :
GLN :

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	# Article : D.1.31.12767
Marque : Hugo Reitzel	Label* :

Dénomination spécifique : Mayonnaise

Déclaration des ingrédients : Huile de tournesol, jaunes d'OEUFs salés (œufs d'élevage au sol), eau, MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices, épaississant: farine de graines de guar, extraits d'épices, acidifiants : acide citrique, acide tartrique), vinaigre d'alcool, condiment en poudre, sucre, acidifiant (acide citrique).

Pays de fabrication : Suisse
Représenté dans l'UE par : Reitzel France, F-75009 Paris

* Le produit est soumis à une certification. Exemple: Bio, V-Label, Halal, etc.

D.1.31.12767	Date de modification : 28.05.21/CaC
Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	Version : 11

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : Non
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : **Oui**
Œufs : **Oui**
Poisson : Non
Sésame : Non
Soja/Lécithine de soja : Non
Sulfites : Non

Fruits à coques

Amandes : Non
Arachides : Non
Noisettes : Non
Noix : Non
Noix du Brésil : Non
Noix de cajou : Non
Noix de Macadamia : Non
Noix de pécan : Non
Pistaches : Non

Peut contenir des traces de :

ADDITIFS

Additif(s) contenu(s) :

E330 Acide citrique
E334 Acide tartrique
E412 Farine de graines de guar

D.1.31.12767	Date de modification : 28.05.21/CaC
Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	Version : 11

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006319

Alcool :
Type de sel : Avec iode, sans fluor
Huile de palme/palmiste : Non contenu

Ingrédient d'origine animale : Œufs.
Régime (*Vegan, light, Halal, ...*) : Végétarien

Produit fabriqué à partir d'organismes génétiquement modifiés ?
 Non

Traitement du produit ou de ses composants par irradiation ?
 Non

Le produit et/ou emballage contient-il des composants nanotechnologiques ?
 Non

5. VALEURS NUTRITIVES

Contenu dans 100 g

Energie	:	2920 kJ			
	:	710 kcal			
Matières grasses	:	77,0 g			
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	9,0 g			
Glucides	:	2,5 g			
<i>Dont sucres</i>	:	1,0 g			
Protéines	:	1,5 g			
Sel	:	1,4 g			
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<0.5 g			
<i>Sodium</i>	:	0,56 g			

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12767	Date de modification : 28.05.21/CaC
Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	Version : 11

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,50	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,40	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	160 000	±30 000	Brookfield	1x/lot

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germes aérobies mésophiles	1000000 ufc/g	MSDA	Selon analyse des risques
Enterobacteriaceae	100 ufc/g	MSDA	Selon analyse des risques
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	MSDA	Selon analyse des risques
Bacillus cereus	1000 ufc/g	MSDA	Selon analyse des risques
Levures et moisissures	Invisible à l'œil nu	MSDA	Selon analyse des risques
E. coli	100 ufc/g	MSDA	Selon analyse des risques

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Masse lisse et homogène sans grumeau. / Blanc-jaune.

Odeur-goût : Typique de mayonnaise.

Texture : Visqueuse / crémeuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase aqueuse

D.1.31.12767	Date de modification : 28.05.21/CaC
Easy Bag Mayonnaise 2,7Kg	Version : 11

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Easy Bag	Embl. de regroup. : Carton
Matière : EVOH / PE	Matière : Carton
Code EAN : 7610161127671	Code EAN : 7610161025649
Format/Volume :	
Poids brut : 2 766 g	
Poids net : 2 700 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 27
Nombre de pièces par UV : 3	Pces par palette : 162
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 18,00 cm	Largeur : 18,00 cm
Profondeur : 46,00 cm	Profondeur : 46,00 cm
Hauteur : 18,00 cm	Hauteur : 18,00 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO : A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA
Date de production : Non
Heure de production : Oui
Numéro de lot : AAMMJJ

AA = Année de fabrication / MM = Mois de fabrication / JJ = Jour de fabrication

11. CONSOMMATION / CONSERVATION / ENTREPOSAGE

Utilisation : Produit prêt à la consommation.
Critère(s) d'entreposage : Entreposer à température ambiante (max. 25°C).
Critère(s) après ouverture : Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.
Durée de vie totale : 210 jours
Durée de vie dès livraison : 135 jours

