

D.1.31.60801	Date de modification : 25.04.2022 / LT
French Dressing 1Lt Ae	Version : 14

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 : French Dressing 1Lt Ae	# Article : D.1.31.60801
Marque : Aeschbach	Label* :

Dénomination spécifique : Sauce à salade

Déclaration des ingrédients : Eau, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, jaune d'OEUFs (oeufs d'élevage au sol), amidon modifié de maïs, sel de cuisine iodé, MOUTARDE, sucre, condiment en poudre (avec exhausteur de goût: glutamate monosodique), acidifiant (acide lactique), conservateur (sorbate de potassium), épaississant (gomme xanthane), arômes naturels d'ail et d'oignon.

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.1.31.60801	Date de modification : 25.04.2022 / LT
French Dressing 1Lt Ae	Version : 14

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) :

E270 acide lactique
E202 Sorbat de potassium
E621 Glutamate monosodique
E415 Gomme xanthane

D.1.31.60801	Date de modification : 25.04.2022 / LT
French Dressing 1Lt Ae	Version : 14

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000200

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 ml

Energie	:	740 kJ
	:	179 kcal
Matières grasses	:	18,0 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>2,1 g</i>
Glucides	:	3,4 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>1,2 g</i>
Protéines	:	1,0 g
Sel	:	2,0 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i><0.5 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0,80 g</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.60801	Date de modification : 25.04.2022 / LT
French Dressing 1Lt Ae	Version : 14

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	4,00	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,00	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	2,00	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	1 400	±300	Brookfield	1x/lot

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germe aérobie mésophile	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 : Sauce lisse et homogène sans grumeaux. / Blanche.

Odeur-goût : Typique de French Dressing.

Texture : Crémeuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase aqueuse

D.1.31.60801	Date de modification : 25.04.2022 / LT
French Dressing 1Lt Ae	Version : 14

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Bouteille + bouchon	Embl. de regroup. : Carton
Matière : PET + HDPE	Matière : Carton
Code EAN : 7610161608019	Code EAN : 7610161023812
Format/Volume : 1 l	
Poids brut : 1 045 g	
Poids net : 1 002 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 126
Nombre de pièces par UV : 6	Pces par palette : 504
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 8,00 cm	Largeur : 16,00 cm
Profondeur : 8,00 cm	Profondeur : 24,00 cm
Hauteur : 28,00 cm	Hauteur : 29,00 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. / Agiter avant l'emploi.
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 : 270 jours
Durée de vie dès livraison : 165 jours

