

D.1.31.20052 Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB Version : 27
---	---

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 : Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	# Article : D.1.31.20052
Marque : Grey-Poupon	Label* :

Dénomination spécifique : Moutarde de Dijon

Déclaration des ingrédients : Vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel de cuisine iodé, acidifiants (acide citrique, acide tartrique), antioxydant (métabisULFITE de potassium).

Pays de fabrication : Suisse
Représenté dans l'UE par :

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

D.1.31.20052	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	Version : 27

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : Non
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : **Oui**
Œufs : Non
Poisson : Non
Sésame : Non
Soja/Lécithine de soja : Non
Sulfites (SO² <500ppm) : **Oui**

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
E224 Métabisulfite de potassium

D.1.31.20052	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	Version : 27

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006322

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

Ingrédient d'origine animale : Non contenu.
Régime (*Vegan, light, Halal, ...*) : Vegan

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 : **696 kJ**
 : **168 kcal**

Matières grasses : **11,0 g**
Dont acides gras saturés : *0,8 g*

Glucides : **1,9 g**
Dont sucres : *1,9 g*

Protéines : **8,1 g**

Sel : **6,3 g**

Fibres alimentaire : *7,7 g*

Sodium : *2,52 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.20052	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	Version : 27

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	2,80	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	6,30	±0.50	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	90 000	±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. / Jaune.

Odeur-goût : Typique de moutarde de Dijon.

Texture : Visqueuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

D.1.31.20052	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde Dijon Bidon 5/1 Gp	Version : 27

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Seau + film + couvercle	Embl. de regroup. :
Matière : PP + PET/PP + PP	Matière :
Code EAN : 7610161200527	Code EAN :
Format/Volume :	
Poids brut : 5 430 g	
Poids net : 5 250 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Seau	Pces par couche : 18
Nombre de pièces par UV : 1	Pces par palette : 90
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 22,50 cm	Largeur :
Profondeur : 22,50 cm	Profondeur :
Hauteur : 18,50 cm	Hauteur :

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 les 2 mois.
Durée de vie totale	: 300 jours
Durée de vie dès livraison	: 195 jours

