

D.1.31.20053	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde De Dijon Min-Tube 10G Gp	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 De Dijon Min-Tube 10G Gp	# Article :	D.1.31.20053
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.1.31.20053

Moutarde De Dijon Min-Tube 10G Gp

Date de modification : 29.06.2022B/ MaB

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.1.31.20053	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde De Dijon Min-Tube 10G 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
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,8 g</i>
Glucides	:	1,9 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>1,9 g</i>
Protéines	:	8,1 g
Sel	:	6,3 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>7,7 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>2,52 g</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.20053	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde De Dijon Min-Tube 10G 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.1.31.20053	Date de modification : 29.06.2022B/ MaB
Moutarde De Dijon Min-Tube 10G Gp	Version : 27

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Mini tube + bouchon + carton	Embl. de regroup. : Carton
Matière : Aluminium + PE + Carton	Matière : Carton
Code EAN : 7610161200503	Code EAN : 7610161026608
Format/Volume :	
Poids brut : 13 g	
Poids net : 10 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 2600
Nombre de pièces par UV : 50	Pces par palette : 23400
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 2,50 cm	Largeur : 18,30 cm
Profondeur : 1,10 cm	Profondeur : 11,60 cm
Hauteur : 7,30 cm	Hauteur : 7,20 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 : Non
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 :
Durée de vie totale : 360 jours
Durée de vie dès livraison : 255 jours

