

P-19'526 Version: 9

Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg

Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

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 commercialFonction: Assurance qualitéContact: Thomas AebischerContact: Teresa RebeloE-mail: thomas.aebischer@reitzel.chE-mail: qualite@reitzel.ch

COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

Entreprise : Adresse : GLN :

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo # Article : D.1.31.13890

Marque : Hugo Label* :

Dénomination spécifique : Mayonnaise

Déclaration des ingrédients : Huile de tournesol, jaune d'OEUFS*(œufs d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool,

eau*, MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau*, graines de MOUTARDE, sel de cuisine*, sucre*, épices et extrait d'épices), condiment en poudre, sucre*, sel de cuisine*,

amidon modifié de maïs. * de provenance Suisse

Pays de fabrication : Suisse

Représenté dans l'UE par : Reitzel France, F-75009 Paris

Swissness: Selon l'ordonnance OIPSD, cet article est Swissness.

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



P-19'526 Version: 9

Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg

Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non

Crustacés : Non <u>Fruits à coques</u>

Gluten : Non

Amandes Lait /lactose : Non : Non Arachides Lupins : Non : Non Mollusques : Non Noisettes : Non Moutarde : Oui Noix : Non Œufs Noix du Brésil : Oui : Non Poisson : Non Noix de cajou : Non Noix de Macadamia : Non Sésame : Non Soja/Lécithine de soja : Non Noix de pécan : Non Sulfites : Non Pistaches : Non

Peut contenir des traces de :

ADDITIFS

Additif(s) contenu(s)

E1442 Amidon modifié de maïs



P-19'526 Version: 9

Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg

Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006319

Alcool

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

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

Produit fabriqué à partir d'<u>organismes génétiquement modifiés</u>?

Non

Traitement du produit ou de ses composants par <u>irradiation</u>?

Non

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

Non

5. VALEURS NUTRITIVES

Contenu dans 100 g

Energie : 2967 kJ : 721 kcal

Matières grasses 78,0 g Dont acides gras saturés : 9,0 g **Glucides** 2,5 g Dont sucres 1,2 g 1,4 g **Protéines** Sel 1,6 g Fibres alimentaire < 0.5 gSodium 0,64 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.



P-19'526 Version: 9

Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg

Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
рН	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,60	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	190 000	±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

Etapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase acqueuse



P-19'526 Version: 9

Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg

Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

8. EMBALLAGES

Matière : PET + PP Matière : Carton + film plastique

Format/Volume :

 Poids brut
 :
 488 g

 Poids net
 :
 450 g

Poids net égoutté :

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton Pces par couche : 144 Nombre de pièces par UV : 6 Pces par palette : 864

Dimension de l'emballage primaire Dimension de l'emballage de regroupement

 Largeur
 : 8,50 cm
 Largeur
 : 19,20 cm

 Profondeur
 : 5,50 cm
 Profondeur
 : 17,90 cm

 Hauteur
 : 18,70 cm
 Hauteur
 : 20,00 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: NonHeure de production: OuiNuméro 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 : 90 jours



P-19'526 Version: 9

Version: 9 Crée le: 02.08.18/cj

D.1.31.13890 Date de modification : 21.04.2023/ Eg
Mayonnaise Suisse Squeeze 450G Hugo Version : 1

12. INGREDIENT / POURCENTAGE / PROVENANCE

Ingrédients	%	Provenances
Huile de tournesol	75,8	
Jaune d'OEUFS suisse (œufs d'élevage en plein air)	7,0	СН
Vinaigre d'alcool		
Eau		
MOUTARDE		
Condiment en poudre		
Sucre		
Sel de cuisine		
Amidon modifié de maïs		