

D.1.31.13054	Date de modification : 15.08.2022/Eg
Moutarde Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	Version : 17

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 Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	# Article	: D.1.31.13054
Marque	: Hugo	Label*	:

Dénomination spécifique : Moutarde mi-forte

Déclaration des ingrédients : Vinaigre d'alcool, eau*, graines de MOUTARDE*, sel de cuisine*, sucre*, épices et extrait d'épices, épaississant (farine de graines de guar), acidifiants (acides citrique et tartrique). * 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.

D.1.31.13054	Date de modification : 15.08.2022/Eg
Moutarde Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	Version : 17

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 : 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.1.31.13054	Date de modification : 15.08.2022/Eg
Moutarde Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	Version : 17

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006322

Alcool :
Type de sel : Sans 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	:	410 kJ
	:	99 kcal
Matières grasses	:	5,0 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<0,5 g
Glucides	:	3,3 g
<i>Dont sucres</i>	:	2,8 g
Protéines	:	5,0 g
Sel	:	3,6 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	4,2 g
<i>Sodium</i>	:	1,44 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.13054	Date de modification : 15.08.2022/Eg
Moutarde Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	Version : 17

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	2,70	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	3,60	±0.30	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 mi-forte.

Texture : Visqueuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

D.1.31.13054	Date de modification : 15.08.2022/Eg
Moutarde Mi-Forte Suisse Hugo 5/1	Version : 17

8. EMBALLAGES

Emballage primaire	: Seau + couvercle	Embl. de regroup.	:
Matière	: PP/PE	Matière	:
Code EAN	: 7610161120542	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	: 18,70 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	: 210 jours

