

| | |
|--|--|
| D.3.30.12196 | Date de modification : 17.05.2021 |
| Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | 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 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 : Reitzel India Private Ltd | |
| Adresse : Plot No. 98/99, KIADB Ind. Area, Anchepalya, Kunigal, Karnataka, 572130, India | |
| GLN : 8908001897013 | |

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

| | |
|--|---------------------------------|
| Article : Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | # Article : D.3.30.12196 |
| Marque : Hugo Reitzel | Label* : Fairtrade |

Dénomination spécifique : Concombres coupés en lamelles au vinaigre

Déclaration des ingrédients : Concombres, vinaigre d'alcool, eau, sel de cuisine, sucre, extraits d'épices, affermissant (chlorure de calcium). La quantité de concombres et de sucre requise pour ce produit a été cultivée par des producteurs Fairtrade, et certifiée et commercialisée selon les standards du commerce équitable Fairtrade. 49.7 % du poids total. Fairtrade contribue à améliorer les conditions de travail et de vie des producteurs certifiés ainsi que la protection de l'environnement. Dans le cadre du bilan de masse, le sucre Fairtrade peut être mélangé avec du sucre non certifié. En savoir plus : www.maxhavelaar.ch/bilandemasse

| | |
|---|--|
| Pays de fabrication : Inde | |
| Représenté dans l'UE par : Reitzel France, F-75009 Paris | |

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

| | | |
|-------------------------------------|----------------------|--------------|
| D.3.30.12196 | Date de modification | : 17.05.2021 |
| Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | Version | : 1 |

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : Non
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : Non
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) :

E509 Chlorure de calcium

| | |
|--|--|
| D.3.30.12196 | Date de modification : 17.05.2021 |
| Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | Version : 1 |

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000244

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 | : | 118 kJ | |
| | : | 28 kcal | |
| Matières grasses | : | <0.5 g | |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | : | <i><0.1 g</i> | |
| Glucides | : | 5,1 g | |
| <i>Dont sucres</i> | : | <i>3,9 g</i> | |
| Protéines | : | 0,6 g | |
| Sel | : | 2,2 g | |
| <i>Fibres alimentaire</i> | : | <i>0,6 g</i> | |
| <i>Sodium</i> | : | <i>0,88 g</i> | |

Les valeurs nutritives ont été transmises par le fabricant.

| | |
|--|--|
| D.3.30.12196 | Date de modification : 17.05.2021 |
| Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | Version : 1 |

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Cible | Tolérance | Méthode | Fréquence |
|----------------|-------|-----------|---------------|-----------|
| pH | <4.00 | | Potentiomètre | 1x/lot |
| Acidité (g/dl) | 1,10 | ±0.30 | Titrimétrie | 1x/lot |
| Sel (%) | 1,80 | ±0.30 | Titrimétrie | 1x/lot |

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Oui

| 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 : Mélange de variétés limité, fruits sains coupés en lamelles. / Vert clair à vert foncé.

Odeur-goût : Typique concombres au vinaigre aromatisé.

Texture : Croquante.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Filtration du jutage, détection de métal, pasteurisation, libération du produit

| | |
|--|--|
| D.3.30.12196 | Date de modification : 17.05.2021 |
| Conc. Slabs Lamel. Fairtrade 5/1 Hr | Version : 1 |

8. EMBALLAGES

| | |
|---|---|
| Emballage primaire : Boîte + couvercle | Embl. de regroup. : Barquette + Film rétractable |
| Matière : FE | Matière : Carton + film plastique |
| Code EAN : 7610161121969 | Code EAN : 7610161028718 |
| Format/Volume : | |
| Poids brut : 4 534 g | |
| Poids net : 4 200 g | |
| Poids net égoutté : 2 000 g | |

9. PALETTISATION

| | |
|--|---|
| Unité de vente : Carton | Pces par couche : 33 |
| Nombre de pièces par UV : 3 | Pces par palette : 165 |
| Dimension de l'emballage primaire | Dimension de l'emballage de regroupement |
| Largeur : 15,00 cm | Largeur : 46,00 cm |
| Profondeur : 15,00 cm | Profondeur : 15,80 cm |
| Hauteur : 24,70 cm | Hauteur : 25,20 cm |

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

| |
|---|
| DLC/DLUO : A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA |
| 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, dans un récipient non métallique et consommer dans les 2 semaines. |
| Durée de vie totale : 720 jours |
| Durée de vie dès livraison : 180 jours |

