

D.1.31.12101	Date de modification : 13.07.2020/jv
Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	Version : 20

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	: Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	# Article	: D.1.31.12101
Marque	: Hugo Reitzel	Label*	:

Dénomination spécifique : Cornichons au vinaigre

Déclaration des ingrédients : Cornichons, vinaigres d'alcool et de vin blanc, eau, sucre, sel de cuisine iodé, extraits d'épices, conservateur (sorbate de potassium), antioxydant (métabiSULFITE de potassium).

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

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

D.1.31.12101	Date de modification : 13.07.2020/jv
Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	Version : 20

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 ($SO^2 < 100ppm$) : **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) :

E202 Sorbate de potassium
 E224 Métabisulfite de potassium

D.1.31.12101	Date de modification : 13.07.2020/jv
Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	Version : 20

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000244

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	:	111 kJ
	:	26 kcal
Matières grasses	:	<0.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,0 g</i>
Glucides	:	4,5 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>3,9 g</i>
Protéines	:	0,6 g
Sel	:	1,6 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>0,7 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0,64 g</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12101	Date de modification : 13.07.2020/jv
Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	Version : 20

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,60	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Calibre	60-80 fruits/kg		GMP	A réception

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. / Vert clair à vert foncé.

Odeur-goût : Typique cornichons pasteurisés / aromatisés.

Texture : Croquante.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation

D.1.31.12101	Date de modification : 13.07.2020/jv
Cornichons Mi-Fins Polydoy 3/1 Hr	Version : 20

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Polydoy	Embl. de regroup. : Carton
Matière : PA+PE	Matière : Carton
Code EAN : 7610161121075	Code EAN : 7610161016180
Format/Volume :	
Poids brut : 4 054 g	
Poids net : 4 000 g	
Poids net égoutté : 2 000 g	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 28
Nombre de pièces par UV : 4	Pces par palette : 112
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 29,50 cm	Largeur : 49,00 cm
Profondeur : 7,00 cm	Profondeur : 22,50 cm
Hauteur : 32,00 cm	Hauteur : 27,00 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 : Conserver à l'abri de la lumière. 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 : 540 jours
Durée de vie dès livraison : 180 jours

