

D.1.31.12951	Date de modification : 14.07.21/RL
Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	Version : 15

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	: Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	# Article	: D.1.31.12951
Marque	: Hugo Reitzel	Label*	:

Dénomination spécifique : Produit à tartiner à la moutarde

Déclaration des ingrédients : Eau, MOUTARDE 30% (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine iodé et non iodé, sucre, acidifiants (acide citrique, acide tartrique), épices, épaississant (farine de graines de guar), extraits d'épices, antioxydant (MÉTABISULFITE de potassium)), graisses végétales (huile de palmiste, huile de palme), vinaigre d'alcool, jus de carottes à base de concentré, jaune d'OEUFs (œufs d'élevage au sol), sel de cuisine iodé, protéines de LAIT, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), dextrose, acidifiant (acide citrique).

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.1.31.12951	Date de modification : 14.07.21/RL
Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	Version : 15

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : **Oui**
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : **Oui**
Œufs : **Oui**
Poisson : Non
Sésame : Non
Soja/Lécithine de soja : Non
Sulfites (SO² <350ppm) : **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
 E412 Farine de graines de guar
 E1442 Amidon modifié de maïs

E415 Gomme xanthane

D.1.31.12951	Date de modification : 14.07.21/RL
Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	Version : 15

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000280

Alcool :
Type de sel : Avec iode, sans fluor
Huile de palme/palmiste : Contenus et certifié RSPO SG.

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

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	:	948 kJ
	:	230 kcal
Matières grasses	:	22,0 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	17,0 g
Glucides	:	3,1 g
<i>Dont sucres</i>	:	2,1 g
Protéines	:	2,3 g
Sel	:	2,0 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	1,9 g
<i>Sodium</i>	:	0,80 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12951	Date de modification : 14.07.21/RL
Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	Version : 15

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,40	±0.20	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,40	±0.20	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	2,00	±0.30	Titrimétrie	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 compacte et homogène sans grumeaux. / Jaune.

Odeur-goût : Typique crème à tartiner à la moutarde.

Texture : Tartinable.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase aqueuse

D.1.31.12951	Date de modification : 14.07.21/RL
Crème à Tartiner à la Moutarde Hr	Version : 15

8. EMBALLAGES

Emballage primaire :	Seau + film + couvercle	Embl. de regroup. :	
Matière :	PP + PET/CPP + PP	Matière :	
Code EAN :	7610161129514	Code EAN :	

Format/Volume :	
Poids brut :	4 924 g
Poids net :	4 750 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 :	390 jours
Durée de vie dès livraison :	270 jours

D.1.31.12951	Date de modification	: 14.07.21/RL
<i>Crème à Tartiner à la Moutarde Hr</i>	Version	: 15

12. INGREDIENT / POURCENTAGE / PROVENANCE

[illegible]