

D.1.30.12998	Date de modification : 26.04.2023
Croutons à L'Ail 500G Hr	Version : 2

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	: Biscotte Pasquier
Adresse	: ZI de St Médard des Prés, FR-85201 Fentenay Le Comte
GLN	: 3012829500101

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article	: Croutons à L'Ail 500G Hr	# Article	: D.1.30.12998
Marque	: Hugo Reitzel	Label*	:

Dénomination spécifique : Croûtons grillés aromatisés ail

Déclaration des ingrédients : Farine de BLÉ, huile de tournesol, arôme naturel d'ail, GLUTEN de BLÉ, sel, sucre, levure.

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

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

D.1.30.12998	Date de modification	: 26.04.2023
Croufons à L'Ail 500G Hr	Version	: 2

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
 Crustacés : Non
 Gluten : **Oui**
 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) :

Non contenu

D.1.30.12998	Date de modification : 26.04.2023
Croutons à L'Ail 500G Hr	Version : 2

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000166

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

Ingrédient d'origine animale : Lait.
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 : **1753 kJ**
: **415 kcal**

Matières grasses : **8,1 g**
Dont acides gras saturés : *0,7 g*

Glucides : **70,0 g**
Dont sucres : *4,9 g*

Protéines : **13,0 g**

Sel : **2,5 g**

Fibres alimentaire : *4,0 g*

Sodium : *1,00 g*

Les valeurs nutritives ont été transmises par le fabricant.

D.1.30.12998	Date de modification : 26.04.2023
Croufons à L'Ail 500G Hr	Version : 2

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
Sel (%)	3,20	±0.70	Titrimétrie	1x/lot
Teneur en sucre	5,30	±1.30		

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Croûtons cubiques. / Doré.

Odeur-goût : Typique croûtons aromatisés ail.

Texture : Croustillante.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Détecteur de métal

D.1.30.12998	Date de modification : 26.04.2023
Croutons à L'Ail 500G Hr	Version : 2

8. EMBALLAGES

Emballage primaire :	Sachet	Embl. de regroup. :	Carton
Matière :	PP	Matière :	Carton
Code EAN :	7610161129989	Code EAN :	7610161017569
Format/Volume :			
Poids brut :	515 g		
Poids net :	500 g		
Poids net égoutté :			

9. PALETTISATION

Unité de vente :	Carton	Pces par couche :	48
Nombre de pièces par UV :	6	Pces par palette :	432
Dimension de l'emballage primaire		Dimension de l'emballage de regroupement	
Largeur :	18,00 cm	Largeur :	30,00 cm
Profondeur :	34,00 cm	Profondeur :	32,00 cm
Hauteur :	5,50 cm	Hauteur :	21,00 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 :	L AA SS J 27 63 HH: MM
	AA=Année de fabrication / SS=Semaine de fabrication / J=Jour de fabrication
	27=Site de fabrication / 63=Ligne de fabrication / HH:MM=Heure 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 dans un endroit frais et sec.
Durée de vie totale :	360 jours
Durée de vie dès livraison :	90 jours

