

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croutons nature 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 nature 500G Hr	# Article :	D.1.30.12999
Marque :	Hugo Reitzel	Label* :	

Dénomination spécifique : Croûton naturel grillés

Déclaration des ingrédients : Farine de BLÉ, huile de tournesol, 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.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croufons nature 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.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croutons nature 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
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,7 g</i>
Glucides	:	70,0 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>4,9 g</i>
Protéines	:	13,0 g
Sel	:	1,5 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>4,0 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0,60 g</i>

Les valeurs nutritives ont été transmises par le fabricant.

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croufons nature 500G Hr	Version : 2

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
Sel (%)	1,60	±0.50	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 froment neutre.

Texture : Croustillante.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Détecteur de métal

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croufons nature 500G Hr	Version : 2

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Sachet	Embl. de regroup. : Carton
Matière : PP	Matière : Carton
Code EAN : 7610161129996	Code EAN : 7610161017552
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

