

<b>D.1.31.12773</b> <b>Ketchup Bid 5/1 5250G Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 16.08.2022 / Eg <b>Version</b> : 1
--	---

### 1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

<b>Entreprise</b> :	Reitzel (Suisse) SA	<b>N° exploit.</b> :	CH-53469982
<b>Adresse</b> :	Rte d'Ollon 14-16	<b>GLN</b> :	7610161000004
<b>Localité</b> :	CH-1860 Aigle		
<b>Certifications</b> :	IFS, BRC		
<b>Fonction</b> :	Directeur commercial	<b>Fonction</b> :	Assurance qualité
<b>Contact</b> :	Thomas Aebischer	<b>Contact</b> :	Teresa Rebelo
<b>E-mail</b> :	thomas.aebischer@reitzel.ch	<b>E-mail</b> :	qualite@reitzel.ch

### COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

**Entreprise** :  
**Adresse** :  
**GLN** :

### 2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

<b>Article</b> :	Ketchup Bid 5/1 5250G Hr	<b># Article</b> :	D.1.31.12773
<b>Marque</b> :	Sonnegg	<b>Label*</b> :	

**Dénomination spécifique** : Ketchup de tomates

**Déclaration des ingrédients** : Purée de tomates 59%, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié, sel de cuisine iodé.

**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.1.31.12773  
Ketchup Bid 5/1 5250G Hr

Date de modification : 16.08.2022 / Eg  
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) :

E1422 Amidon modifié

<b>D.1.31.12773</b>	<b>Date de modification</b> : 16.08.2022 / Eg
<b>Ketchup Bid 5/1 5250G Hr</b>	<b>Version</b> : 1

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10006325

**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**

<b>Energie</b>	:	<b>464 kJ</b>
	:	<b>109 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	:	<b>&lt;0.5 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<0.1 g
<b>Glucides</b>	:	<b>25,0 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	21,0 g
<b>Protéines</b>	:	<b>1,1 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>3,0 g</b>
<i>Fibres alimentaire</i>	:	0,0 g
<i>Sodium</i>	:	1,20 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12773</b>	<b>Date de modification</b> : 16.08.2022 / Eg
<b>Ketchup Bid 5/1 5250G Hr</b>	<b>Version</b> : 1

## 6. ANALYSES

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,10	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	3,00	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	55 000	±15 000	Brookfield	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 lisse homogène sans grumeau. / Rouge.

**Odeur-goût** : Typique de tomates aromatisées.

**Texture** : Légèrement visqueuse.

## 7. FABRICATION

**Étapes clé de fabrication** : Sur demande.

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Pasteurisation

<b>D.1.31.12773</b>	<b>Date de modification</b> : 16.08.2022 / Eg
<b>Ketchup Bid 5/1 5250G Hr</b>	<b>Version</b> : 1

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Seau + film + couvercle	<b>Embl. de regroup.</b> :
<b>Matière</b> : PP + PET/PP + PP	<b>Matière</b> :
<b>Code EAN</b> : 7610161127732	<b>Code EAN</b> :
<b>Format/Volume</b> :	
<b>Poids brut</b> : 5 430 g	
<b>Poids net</b> : 5 250 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

<b>Unité de vente</b> : Bidon	<b>Pces par couche</b> : 18
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 1	<b>Pces par palette</b> : 90
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 22,50 cm	<b>Largeur</b> :
<b>Profondeur</b> : 22,50 cm	<b>Profondeur</b> :
<b>Hauteur</b> : 19,00 cm	<b>Hauteur</b> :

### 10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

<b>DLC/DLUO</b>	: A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA
<b>Date de production</b>	: Non
<b>Heure de production</b>	: Oui
<b>Numéro de lot</b>	: AAMMJJ

AA = Année de fabrication / MM = Mois de fabrication / JJ = Jour de fabrication

### 11. CONSOMMATION / CONSERVATION / ENTREPOSAGE

<b>Utilisation</b>	: Produit prêt à la consommation. / Agiter avant l'emploi.
<b>Critère(s) d'entreposage</b>	: Entreposer à température ambiante (max.25°C).
<b>Critère(s) après ouverture</b>	: Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.
<b>Durée de vie totale</b>	: 270 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b>	: 180 jours

