

D.1.31.12752	Date de modification : 27.07.2021/mab
Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	Version : 17

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 : Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	# Article : D.1.31.12752
Marque : Hugo Reitzel	Label* :

Dénomination spécifique : Mayonnaise

Déclaration des ingrédients : Huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, jaune d'OEUFs (œufs d'élevage au sol), maltodextrine, sel de cuisine iodé, sucre, condiment en poudre (avec exhausteur de goût: glutamate monosodique), eau, jus de carottes à base de concentré, acidifiant (acide citrique), extrait d'épices.

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.1.31.12752	Date de modification : 27.07.2021/mab
Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	Version : 17

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : Non
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : Non
Œufs : **Oui**
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) :

E330 Acide citrique
E621 Glutamate monosodique

D.1.31.12752	Date de modification : 27.07.2021/mab
Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	Version : 17

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006319

Alcool :

Type de sel : Avec iode, sans fluor

Huile de palme/palmiste : Non contenu

Ingrédient d'origine animale : Œufs.

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 : **3025 kJ**
: **735 kcal**

Matières grasses : **80,0 g**
Dont acides gras saturés : 9,3 g

Glucides : **2,3 g**
Dont sucres : 0,8 g

Protéines : **1,5 g**

Sel : **1,2 g**

Fibres alimentaire : <0.5 g

Sodium : 0,48 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12752	Date de modification : 27.07.2021/mab
Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	Version : 17

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,90	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,20	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	100 000	±30 000	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 et homogène sans grumeau. / Blanc-jaune.

Odeur-goût : Typique de mayonnaise.

Texture : Visqueuse / crémeuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase aqueuse

D.1.31.12752	Date de modification : 27.07.2021/mab
Mayonnaise Tradition Bidon 5/1 Hr	Version : 17

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Seau + film + couvercle	Embl. de regroup. :
Matière : PP + PET/PP + PP	Matière :
Code EAN : 7610161127527	Code EAN :
Format/Volume :	
Poids brut : 4 935 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 le mois.
Durée de vie totale :	210 jours
Durée de vie dès livraison :	135 jours

