REITZEL SUISSE

SPECIFICATION
IMPRIMÉE LE 02.09.2024

D.1.31.12782		**Date de modification**	: 18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr		**Version**	: 10

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 Profi Chef Bidon 5/1 Hr	**# Article**	: D.1.31.12782
Marque	: Hugo Reitzel	**Label***	:

Dénomination spécifique : Mayonnaise

Déclaration des ingrédients : Huile de tournesol, eau, jaune d'OEUFS (œufs d'élevage au sol), MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices et extrait d'épices), vinaigre d'alcool, condiment en poudre, sucre, sel de cuisine, maltodextrine, amidon modifié, 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.1.31.12782		**Date de modification**	: 18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr		**Version**	: 10

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri	: Non		
Crustacés	: Non	***Fruits à coques***	
Gluten	: Non		
Lait /lactose	: Non	**Amandes**	: Non
Lupins	: Non	**Arachides**	: Non
Mollusques	: Non	**Noisettes**	: Non
Moutarde	: **Oui**	**Noix**	: Non
Œufs	: **Oui**	**Noix du Brésil**	: Non
Poisson	: Non	**Noix de cajou**	: Non
Sésame	: Non	**Noix de Macadamia**	: Non
Soja/Lécithine de soja	: Non	**Noix de pécan**	: Non
Sulfites	: Non	**Pistaches**	: Non

Peut contenir des traces de :

ADDITIFS

Additif(s) contenu(s) :

E330 Acide citrique
E1422 Amidon modifié

D.1.31.12782		**Date de modification**	: 18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr		**Version**	: 10

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	:	**2860 kJ**
	:	**695 kcal**
Matières grasses	:	**75,0 g**
Dont acides gras saturés	:	*9,0 g*
Glucides	:	**4,0 g**
Dont sucres	:	*1,5 g*
Protéines	:	**1,5 g**
Sel	:	**1,4 g**
Fibres alimentaire	:	*<0.5 g*
Sodium	:	*0,56 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12782		**Date de modification**	: 18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr		**Version**	: 10

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,50	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,40	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	190 000	±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

Etapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui
CCP définis : Pasteurisation de la phase acqueuse

D.1.31.12782		**Date de modification**	: 18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr		**Version**	: 10

8. EMBALLAGES

Emballage primaire	: Seau + film + couvercle	**Embl. de regroup.**	:
Matière	: PP + PET/CPP + PP	**Matière**	:
Code EAN	: 7610161127824	**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**	:
Nombre de pièces par UV	: 1	**Pces par palette**	:

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

D.1.31.12782	**Date de modification**	:	18.10.2022 / Eg
Mayonnaise Profi Chef Bidon 5/1 Hr	**Version**	:	10

12. INGREDIENT / POURCENTAGE / PROVENANCE

Ingrédients	**%**	**Provenances**
Huile de tournesol	72,0	
Eau		
Jaune d'OEUFS (œufs d'élevage au sol)		
MOUTARDE		
Vinaigre d'alcool		
Condiment en poudre		
Sucre		
Sel de cuisine		
Maltodextrine		
Amidon modifié		
Acidifiant (acide citrique)		