

<b>D.1.31.12858</b> <b>Moutarde Forte De Dijon 510G Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 29.06.2022B/ MaB <b>Version</b> : 27
---	---

### 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> : Moutarde Forte De Dijon 510G Hr	<b># Article</b> : D.1.31.12858
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Moutarde de Dijon

**Déclaration des ingrédients** : Vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel de cuisine iodé, acidifiants (acide citrique, acide tartrique), antioxydant (métabisULFITE de potassium).

**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.

<b>D.1.31.12858</b>	<b>Date de modification</b> : 29.06.2022B/ MaB
<b>Moutarde Forte De Dijon 510G Hr</b>	<b>Version</b> : 27

**3. ALLERGENES & ADDITIFS**

**ALLERGENES**

**Céleri** : Non  
**Crustacés** : Non  
**Gluten** : Non  
**Lait /lactose** : Non  
**Lupins** : Non  
**Mollusques** : Non  
**Moutarde** : **Oui**  
**Œufs** : Non  
**Poisson** : Non  
**Sésame** : Non  
**Soja/Lécithine de soja** : Non  
**Sulfites** (SO<sup>2</sup> <500ppm) : **Oui**

**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  
E334 Acide tartrique  
E224 Métabisulfite de potassium

<b>D.1.31.12858</b>	<b>Date de modification</b> : 29.06.2022B/ MaB
<b>Moutarde Forte De Dijon 510G Hr</b>	<b>Version</b> : 27

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10006322

**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>696 kJ</b>
	:	<b>168 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	:	<b>11,0 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,8 g</i>
<b>Glucides</b>	:	<b>1,9 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	<i>1,9 g</i>
<b>Protéines</b>	:	<b>8,1 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>6,3 g</b>
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>7,7 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>2,52 g</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12858</b>	<b>Date de modification</b> : 29.06.2022B/ MaB
<b>Moutarde Forte De Dijon 510G Hr</b>	<b>Version</b> : 27

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	2,80	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	6,30	±0.50	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	90 000	±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. / Jaune.

**Odeur-goût** : Typique de moutarde de Dijon.

**Texture** : Visqueuse.

**7. FABRICATION**

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

**Concept HACCP** : Oui

<b>D.1.31.12858</b>	<b>Date de modification</b> : 29.06.2022B/ MaB
<b>Moutarde Forte De Dijon 510G Hr</b>	<b>Version</b> : 27

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Squeeze + bouchon	<b>Embl. de regroup.</b> : Barquette + Film rétractable
<b>Matière</b> : PET + PP	<b>Matière</b> : Carton + film plastique
<b>Code EAN</b> : 7610161128586	<b>Code EAN</b> : 7610161029753
<b>Format/Volume</b> :	
<b>Poids brut</b> : 548 g	
<b>Poids net</b> : 510 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

<b>Unité de vente</b> : Carton	<b>Pces par couche</b> : 144
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 6	<b>Pces par palette</b> : 864
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 8,50 cm	<b>Largeur</b> : 19,20 cm
<b>Profondeur</b> : 5,50 cm	<b>Profondeur</b> : 17,90 cm
<b>Hauteur</b> : 18,70 cm	<b>Hauteur</b> : 20,00 cm

### 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.
<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 les 2 mois.
<b>Durée de vie totale</b>	: 300 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b>	: 90 jours

