

<b>D.1.31.12420</b> <b>Oignons Polydoy 3/1 Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 21.09.2022 / Eg <b>Version</b> : 22
--	--

### 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> : Oignons Polydoy 3/1 Hr	<b># Article</b> : D.1.31.12420
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Petits oignons blancs au vinaigre

**Déclaration des ingrédients** : Petits oignons blancs, vinaigre d'alcool, eau, sel de cuisine iodé, sucre, acidifiant (acide citrique), 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.

**D.1.31.12420**  
**Oignons Polydoy 3/1 Hr**

**Date de modification** : 21.09.2022 / Eg  
**Version** : 22

**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** (SO<sup>2</sup> <100ppm) : **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)** :

E224 Métabisulfite de potassium  
E330 Acide citrique

<b>D.1.31.12420</b>	<b>Date de modification</b> : 21.09.2022 / Eg
<b>Oignons Polydoy 3/1 Hr</b>	<b>Version</b> : 22

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10000244

**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>142 kJ</b>		
	:	<b>34 kcal</b>		
<b>Matières grasses</b>	:	<b>&lt;0.5 g</b>		
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,0 g</i>		
<b>Glucides</b>	:	<b>5,6 g</b>		
<i>Dont sucres</i>	:	<i>4,5 g</i>		
<b>Protéines</b>	:	<b>0,7 g</b>		
<b>Sel</b>	:	<b>3,0 g</b>		
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>1,0 g</i>		
<i>Sodium</i>	:	<i>1,20 g</i>		

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12420</b>	<b>Date de modification</b> : 21.09.2022 / Eg
<b>Oignons Polydoy 3/1 Hr</b>	<b>Version</b> : 22

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,20	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,60	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	3,00	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Calibre	Ø 18-21 mm		GMP	A réception

**PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES**

**Stérilité commerciale** : Oui

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germe aérobie mésophile	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** : Fruits sains entiers, sans queue ni racine. / Blanc.

**Odeur-goût** : Typique oignons au vinaigre.

**Texture** : Croquante.

**7. FABRICATION**

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

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Pasteurisation

<b>D.1.31.12420</b> <b>Oignons Polydoy 3/1 Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 21.09.2022 / Eg <b>Version</b> : 22
--	--

**8. EMBALLAGES**

<b>Emballage primaire</b> : Polydoy	<b>Embl. de regroup.</b> : Carton
<b>Matière</b> : PA+PE	<b>Matière</b> : Carton
<b>Code EAN</b> : 7610161124205	<b>Code EAN</b> : 7610161016197
<b>Format/Volume</b> :	
<b>Poids brut</b> : 4 054 g	
<b>Poids net</b> : 4 000 g	
<b>Poids net égoutté</b> : 2 000 g	

**9. PALETTISATION**

<b>Unité de vente</b> : Carton	<b>Pces par couche</b> : 28
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 4	<b>Pces par palette</b> : 112
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 29,50 cm	<b>Largeur</b> : 49,00 cm
<b>Profondeur</b> : 7,00 cm	<b>Profondeur</b> : 22,50 cm
<b>Hauteur</b> : 32,00 cm	<b>Hauteur</b> : 27,00 cm

**10. TRACABILITE**

La traçabilité du produit est garantie grâce à

<b>DLC/DLUO</b> : A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA
<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> : Conserver à l'abri de la lumière. 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> : 360 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b> : 180 jours

