

<b>D.1.31.12820</b> <b>Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 04.11.21/MaB <b>Version</b> : 11
---	---

### 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> : Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr	<b># Article</b> : D.1.31.12820
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Sauce avec morceaux de cornichons

**Déclaration des ingrédients** : Huile de tournesol, eau, cornichons au vinaigre 10% (cornichons, vinaigre d'alcool, eau, sel de cuisine iodé, antioxydant (MÉTABISULFITE de potassium)), jaunes d'OEUFs (œufs d'élevage au sol), MOUTARDE (vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel de cuisine iodé, acidifiants (acide citrique, acide tartrique), antioxydant (MÉTABISULFITE de potassium)), sucre, sel de cuisine iodé, câpres, herbes aromatiques, acidifiant (acide lactique), épaississant (gomme xanthane), conservateur (sorbate 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.1.31.12820</b>	<b>Date de modification</b> : 04.11.21/MaB
<b>Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr</b>	<b>Version</b> : 11

**3. ALLERGENES & ADDITIFS**

**ALLERGENES**

**Céleri** : Non  
**Crustacés** : Non  
**Gluten** : Non  
**Lait /lactose** : Non  
**Lupins** : Non  
**Mollusques** : Non  
**Moutarde** : **Oui**  
**Œufs** : **Oui**  
**Poisson** : Non  
**Sésame** : Non  
**Soja/Lécithine de soja** : Non  
**Sulfites** (SO<sup>2</sup> <350ppm) : **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  
 E202 Sorbate de potassium  
 E270 Acide lactique

E415 Gomme xanthane

<b>D.1.31.12820</b>	<b>Date de modification</b> : 04.11.21/MaB
<b>Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr</b>	<b>Version</b> : 11

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10000200

**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**

<b>Energie</b>	:	<b>2527 kJ</b>
	:	<b>614 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	:	<b>67,0 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	7,6 g
<b>Glucides</b>	:	<b>1,9 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	1,7 g
<b>Protéines</b>	:	<b>1,3 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>1,7 g</b>
<i>Fibres alimentaire</i>	:	0,5 g
<i>Sodium</i>	:	0,68 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12820</b>	<b>Date de modification</b> : 04.11.21/MaB
<b>Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr</b>	<b>Version</b> : 11

## 6. ANALYSES

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,80	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,50	±0.20	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,70	±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
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** : Sauce homogène avec des morceaux de cornichons. / Blanc-vert.

**Odeur-goût** : Typique sauce mayonnaise avec des morceaux de cornichons.

**Texture** : Visqueuse.

## 7. FABRICATION

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

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Pasteurisation de la phase aqueuse

<b>D.1.31.12820</b>	<b>Date de modification</b> : 04.11.21/MaB
<b>Sauce Tartare Seau 5/1 4750G Hr</b>	<b>Version</b> : 11

### 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> : 7610161128203	<b>Code EAN</b> :
<b>Format/Volume</b> :	
<b>Poids brut</b> : 4 935 g	
<b>Poids net</b> : 4 750 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

<b>Unité de vente</b> : Seau	<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> : 26,50 cm	<b>Largeur</b> :
<b>Profondeur</b> : 26,50 cm	<b>Profondeur</b> :
<b>Hauteur</b> : 27,50 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.
<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 semaines.
<b>Durée de vie totale</b>	: 210 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b>	: 135 jours

