

<b>D.1.31.12720</b> <b>Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Date de modification</b> : 09.01.2023 / Eg <b>Version</b> : 2
---	---

### 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> : Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt	<b># Article</b> : D.1.31.12720
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Sauce à salade au vinaigre balsamique de Modène

**Déclaration des ingrédients** : Eau, vinaigre balsamique de Modène 20% (vinaigre de vin, moût de raisins), vinaigre de vin rouge, sucre, huile de tournesol, sel de cuisine iodé et non iodé, épices, extrait de levure, ail, concentré de jus de citron, arômes naturels, épaississant (xanthane).

**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.1.31.12720</b>	<b>Date de modification</b> : 09.01.2023 / Eg
<b>Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 2

### 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 : 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) :

E415 Gomme xanthane

<b>D.1.31.12720</b>	<b>Date de modification</b> : 09.01.2023 / Eg
<b>Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 2

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10000200

**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 ml**

<b>Energie</b>	:	<b>404 kJ</b>
	:	<b>96 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	:	<b>3,0 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,3 g</i>
<b>Glucides</b>	:	<b>15,0 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	<i>15,0 g</i>
<b>Protéines</b>	:	<b>&lt;0.5 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>1,6 g</b>
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>0,7 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0,64 g</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12720</b>	<b>Date de modification</b> : 09.01.2023 / Eg
<b>Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 2

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,20	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1,70	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,60	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	1 100	±300	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** : Sauce lisse et homogène sans grumeaux. / Brun foncé.

**Odeur-goût** : Typique vinaigre balsamique.

**Texture** : Aqueuse.

**7. FABRICATION**

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

**Concept HACCP** : Oui

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

<b>D.1.31.12720</b> <b>Balsamico Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Date de modification</b> : 09.01.2023 / Eg <b>Version</b> : 2
---	---

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Bag-in-Box	<b>Embl. de regroup.</b> :
<b>Matière</b> :	<b>Matière</b> :
<b>Code EAN</b> : 7610161127206	<b>Code EAN</b> :
<b>Format/Volume</b> : 3 l	
<b>Poids brut</b> : 3 324 g	
<b>Poids net</b> : 3 171 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

<b>Unité de vente</b> : Bag-in-Box	<b>Pces par couche</b> : 48
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 1	<b>Pces par palette</b> : 192
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 23,00 cm	<b>Largeur</b> :
<b>Profondeur</b> : 23,00 cm	<b>Profondeur</b> :
<b>Hauteur</b> : 23,00 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 le mois.
<b>Durée de vie totale</b> :	270 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b> :	90 jours

