

<b>D.1.31.12721</b> <b>French Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg <b>Version</b> : 5
--	--

### 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> : French Dressing Ecopack Hr 3Lt	<b># Article</b> : D.1.31.12721
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Sauce à salade

**Déclaration des ingrédients** : Eau, huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices, extrait d'épices), amidon, jaune d'OEUF (oeufs d'élevage au sol), sucre, sel de cuisine iodé et non iodé, extrait de levure, arômes naturels.

**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.1.31.12721</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 5

### 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** : 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)** :

Non contenu

<b>D.1.31.12721</b> <b>French Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg <b>Version</b> : 5
--	--

#### 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 ml

<b>Energie</b>	:	<b>1180 kJ</b>
	:	<b>286 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	:	<b>29,0 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	3,3 g
<b>Glucides</b>	:	<b>4,7 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	2,1 g
<b>Protéines</b>	:	<b>0,8 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>1,9 g</b>
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<0.5 g
<i>Sodium</i>	:	0,76 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12721</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 5

## 6. ANALYSES

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3,60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0,90	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1,90	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	1 600	±500	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. / Blanche.

**Odeur-goût** : Typique de French Dressing.

**Texture** : Crémeuse.

## 7. FABRICATION

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

**Concept HACCP** : Oui

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

<b>D.1.31.12721</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Ecopack Hr 3Lt</b>	<b>Version</b> : 5

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Bag-in-Box	<b>Embl. de regroup.</b> :
<b>Matière</b> :	<b>Matière</b> :
<b>Code EAN</b> : 7610161127213	<b>Code EAN</b> :
<b>Format/Volume</b> : 3 l	
<b>Poids brut</b> : 3 182 g	
<b>Poids net</b> : 3 029 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. / Agiter avant l'emploi.
<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

