

D.1.31.12831	Date de modification : 09.01.2023 / Eg
French Dressing Coupelles 30MI Hr	Version : 2

1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

Entreprise : Reitzel (Suisse) SA	N° exploit. : CH-53469982
Adresse : Rte d'Ollon 14-16	GLN : 7610161000004
Localité : CH-1860 Aigle	
Certifications : IFS, BRC	
Fonction : Directeur commercial	Fonction : Assurance qualité
Contact : Thomas Aebischer	Contact : Teresa Rebelo
E-mail : thomas.aebischer@reitzel.ch	E-mail : qualite@reitzel.ch

COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

Entreprise :
Adresse :
GLN :

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : French Dressing Coupelles 30MI Hr	# Article : D.1.31.12831
Marque : Hugo Reitzel	Label* :

Dénomination spécifique : Sauce à salade

Déclaration des ingrédients : Eau, huile de colza, vinaigre de vin blanc, MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices, extrait d'épices), amidon, jaune d'OEUF (œufs 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.

D.1.31.12831	Date de modification : 09.01.2023 / Eg
French Dressing Coupelles 30MI Hr	Version : 2

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

D.1.31.12831	Date de modification : 09.01.2023 / Eg
French Dressing Coupelles 30MI Hr	Version : 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 : 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

Energie	:	1180 kJ	
	:	286 kcal	
Matières grasses	:	29,0 g	
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	2,5 g	
Glucides	:	4,7 g	
<i>Dont sucres</i>	:	2,1 g	
Protéines	:	0,8 g	
Sel	:	1,9 g	
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<0.5 g	
<i>Sodium</i>	:	0,76 g	

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12831	Date de modification : 09.01.2023 / Eg
French Dressing Coupelles 30MI Hr	Version : 2

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)	1 200	±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. / 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

D.1.31.12831	Date de modification : 09.01.2023 / Eg
French Dressing Coupelles 30MI Hr	Version : 2

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Coupelle + Opercule + carton	Embl. de regroup. : Carton
Matière : PP/EVOH + PET métallisé	Matière : Carton
Code EAN : 7610161128036	Code EAN : 7610161018184
Format/Volume : 30 ml	
Poids brut : 33 g	
Poids net : 30 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 1400
Nombre de pièces par UV : 100	Pces par palette : 11200
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 5,40 cm	Largeur : 21,90 cm
Profondeur : 5,40 cm	Profondeur : 27,30 cm
Hauteur : 3,70 cm	Hauteur : 19,20 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO	: A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA
Date de production	: Non
Heure de production	: Oui
Numéro de lot	: AAMMJJ
	AA = Année de fabrication / MM = Mois de fabrication / JJ = Jour de fabrication

11. CONSOMMATION / CONSERVATION / ENTREPOSAGE

Utilisation	: Produit prêt à la consommation.
Critère(s) d'entreposage	: Entreposer à température ambiante (max. 25°C).
Critère(s) après ouverture	:
Durée de vie totale	: 180 jours
Durée de vie dès livraison	: 90 jours

