

<b>D.1.31.12833</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Sachets 40 MI Hr</b>	<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 Sachets 40 MI Hr	<b># Article</b> : D.1.31.12833
<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 (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.

<b>D.1.31.12833</b> <b>French Dressing Sachets 40 MI Hr</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg <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.1.31.12833</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Sachets 40 MI Hr</b>	<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.1.31.12833</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Sachets 40 MI Hr</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
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 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.1.31.12833</b>	<b>Date de modification</b> : 27.04.2023/ Eg
<b>French Dressing Sachets 40 MI Hr</b>	<b>Version</b> : 5

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Sachet	<b>Embl. de regroup.</b> : Carton
<b>Matière</b> : LDPE	<b>Matière</b> : Carton
<b>Code EAN</b> : 7610161128333	<b>Code EAN</b> : 7610161027452
<b>Format/Volume</b> : 40 ml	
<b>Poids brut</b> : 42 g	
<b>Poids net</b> : 40 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

<b>Unité de vente</b> : Carton	<b>Pces par couche</b> : 1650
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 50	<b>Pces par palette</b> : 9900
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 7,50 cm	<b>Largeur</b> : 16,00 cm
<b>Profondeur</b> : 1,90 cm	<b>Profondeur</b> : 17,50 cm
<b>Hauteur</b> : 10,00 cm	<b>Hauteur</b> : 19,00 cm

### 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>	:
<b>Durée de vie totale</b>	: 270 jours
<b>Durée de vie dès livraison</b>	: 150 jours

