

D.1.31.12703	Date de modification : 25.10.21 MAB
Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	Version : 12

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	: Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	# Article	: D.1.31.12703
Marque	: Hugo Reitzel	Label*	:

Dénomination spécifique : Vinaigre de vin blanc

Déclaration des ingrédients : Vinaigre de vin blanc, antioxydant (dioxyde de SOUFRE).

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.1.31.12703	Date de modification : 25.10.21 MAB
Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	Version : 12

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 (SO² <170ppm) : **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) :

E220 Dioxyde de soufre

D.1.31.12703	Date de modification : 25.10.21 MAB
Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	Version : 12

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000051

Alcool :
Type de sel : Non contenu
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

Energie : **69 kJ**
 : **16 kcal**

Matières grasses : **0,0 g**
Dont acides gras saturés : *0,0 g*

Glucides : **0,6 g**
Dont sucres : *0,6 g*

Protéines : **0,0 g**

Sel : **0,0 g**

Fibres alimentaire : *0,0 g*

Sodium : *0,00 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12703	Date de modification : 25.10.21 MAB
Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	Version : 12

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	2,65	±0.50	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	4,50	±0.10	Titrimétrie	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 : Liquide clair. / Jaune à jaune-brunâtre.

Odeur-goût : Typique vinaigre de vin blanc.

Texture : Liquide.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Filtration

D.1.31.12703	Date de modification : 25.10.21 MAB
Vinaigre De Vin Blanc Hr 1L	Version : 12

8. EMBALLAGES

Emballage primaire :	Bouteille + bouchon	Embl. de regroup. :	Carton
Matière :	PET + HDPE	Matière :	Carton
Code EAN :	7610161137038	Code EAN :	7610161029029
Format/Volume :	1 l		
Poids brut :	1 043 g		
Poids net :	1 006 g		
Poids net égoutté :			

9. PALETTISATION

Unité de vente :	Carton	Pces par couche :	126
Nombre de pièces par UV :	6	Pces par palette :	504
Dimension de l'emballage primaire		Dimension de l'emballage de regroupement	
Largeur :	7,60 cm	Largeur :	24,00 cm
Profondeur :	7,60 cm	Profondeur :	32,50 cm
Hauteur :	28,50 cm	Hauteur :	29,00 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 :	720 jours
Durée de vie dès livraison :	360 jours

