

<b>D.1.31.12706</b> <b>Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L</b>	<b>Date de modification</b> : 25.10.20/MaB <b>Version</b> : 11
---	---

### 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> : Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L	<b># Article</b> : D.1.31.12706
<b>Marque</b> : Hugo Reitzel	<b>Label*</b> :

**Dénomination spécifique** : Vinaigre de vin rouge

**Déclaration des ingrédients** : Vinaigre de vin rouge, antioxydant (dioxyde de SOUFRE). Raffiné en Suisse.

**Pays de fabrication** : Italie  
**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.1.31.12706</b>	<b>Date de modification</b> : 25.10.20/MaB
<b>Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L</b>	<b>Version</b> : 11

### 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** ( $SO^2 < 170ppm$ ) : **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

<b>D.1.31.12706</b>	<b>Date de modification</b> : 25.10.20/MaB
<b>Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L</b>	<b>Version</b> : 11

#### 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**

<b>Energie</b>	:	<b>90 kJ</b>	
	:	<b>21 kcal</b>	
<b>Matières grasses</b>	:	<b>0,0 g</b>	
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,0 g</i>	
<b>Glucides</b>	:	<b>2,0 g</b>	
<i>Dont sucres</i>	:	<i>2,0 g</i>	
<b>Protéines</b>	:	<b>0,0 g</b>	
<b>Sel</b>	:	<b>0,0 g</b>	
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>0,0 g</i>	
<i>Sodium</i>	:	<i>0,00 g</i>	

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>D.1.31.12706</b>	<b>Date de modification</b> : 25.10.20/MaB
<b>Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L</b>	<b>Version</b> : 11

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	2,95	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	4,60	±0.10	Titrimétrie	1x/lot
Sulfite (mg/l)	55,70	±22.50	Titrimétrie	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** : Liquide clair. / Rouge.

**Odeur-goût** : Typique vinaigre de vin rouge.

**Texture** : Liquide.

**7. FABRICATION**

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

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Filtration

<b>D.1.31.12706</b>	<b>Date de modification</b> : 25.10.20/MaB
<b>Vinaigre De Vin Rouge Hr 1L</b>	<b>Version</b> : 11

### 8. EMBALLAGES

<b>Emballage primaire</b> : Bouteille + bouchon	<b>Embl. de regroup.</b> : Carton
<b>Matière</b> : PET + HDPE	<b>Matière</b> : Carton
<b>Code EAN</b> : 7610161137045	<b>Code EAN</b> : 7610161029036
<b>Format/Volume</b> : 1 l	
<b>Poids brut</b> : 1 044 g	
<b>Poids net</b> : 1 007 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

### 9. PALETTISATION

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

