

D.1.30.21021	Date de modification : 05.05.2015
Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	Version : 3

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 : Mutti S.p.A.	
Adresse : Via Traversetolo, 28, IT-43022 Montchiarugolo (PR)	
GLN : 8005110000010	

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	# Article : D.1.30.21021
Marque : Mutti	Label* :

Dénomination spécifique : Tomates pelées

Déclaration des ingrédients : Tomates entières pelées, jus de tomates.

Pays de fabrication : Italie
Représenté dans l'UE par :

* Le produit est soumis à une certification. Exemple: Bio, V-Label, Halal, etc.

D.1.30.21021	Date de modification : 05.05.2015
Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	Version : 3

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 : 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.1.30.21021	Date de modification : 05.05.2015
Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	Version : 3

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000057

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 g

Energie	:	92 kJ
	:	22 kcal
Matières grasses	:	0,0 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0,0 g</i>
Glucides	:	3,6 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>2,9 g</i>
Protéines	:	1,1 g
Sel	:	0,1 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>0,0 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0,04 g</i>

Les valeurs nutritives ont été transmises par le fabricant.

D.1.30.21021	Date de modification : 05.05.2015
Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	Version : 3

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale :

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur :

Odeur-goût :

Texture :

7. FABRICATION

Etapes clé de fabrication :

Concept HACCP :

D.1.30.21021	Date de modification : 05.05.2015
Tomates Pelées 3/1Gastronomia Mutti	Version : 3

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Boîte + couvercle	Embl. de regroup. : Barquette + Film rétractable
Matière : FE	Matière : Carton + film plastique
Code EAN : 8005110043109	Code EAN : 8005110043024
Format/Volume :	
Poids brut : 2 741 g	
Poids net : 2 500 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 30
Nombre de pièces par UV : 6	Pces par palette : 300
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 15,70 cm	Largeur : 31,50 cm
Profondeur : 15,70 cm	Profondeur : 47,10 cm
Hauteur : 15,70 cm	Hauteur : 15,70 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO :	
Date de production :	
Heure de production :	
Numéro de lot :	

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	: Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.
Durée de vie totale	: 1080 jours
Durée de vie dès livraison	: 900 jours

