

D.1.31.12423 Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	Date de modification : 29.04.2024 / Eg Version : 1
---	---

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 : Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	# Article : D.1.31.12423
Marque : Hugo Reitzel	Label* :

Dénomination spécifique : Oignons rouges au vinaigre de vin rouge

Déclaration des ingrédients : Oignons rouges, vinaigre de vin rouge (20%), eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel de cuisine iodé, affermissant (chlorure de calcium), concentré de jus de sureau.

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.1.31.12423	Date de modification : 29.04.2024 / Eg
Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	Version : 1

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri	: Non	
Crustacés	: Non	<u>Fruits à coques</u>
Gluten	: Non	
Lait /lactose	: Non	Amandes : Non
Lupins	: Non	Arachides : Non
Mollusques	: Non	Noisettes : Non
Moutarde	: Traces (<1g/kg)	Noix : Non
Œufs	: Non	Noix du Brésil : Non
Poisson	: Non	Noix de cajou : Non
Sésame	: Non	Noix de Macadamia : Non
Soja/Lécithine de soja	: Non	Noix de pécan : Non
Sulfites	: Non	Pistaches : Non

Peut contenir des traces de : Moutarde.

ADDITIFS

Additif(s) contenu(s) :

E509 Chlorure de calcium

D.1.31.12423	Date de modification : 29.04.2024 / Eg
Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	Version : 1

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000244

Alcool :

Type de sel : Avec iode, sans fluor

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 : **256 kJ**
: **60 kcal**

Matières grasses : **<0.5 g**

Dont acides gras saturés : *0.1 g*

Glucides : **11.0 g**

Dont sucres : *11.0 g*

Protéines : **1.0 g**

Sel : **1.7 g**

Fibres alimentaire : *1.9 g*

Sodium : *0.68 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12423 Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	Date de modification : 29.04.2024 / Eg Version : 1
---	---

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1.50	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1.70	±0.30	Titrimétrie	1x/lot

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Oui

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 : Légumes sains, coupe homogène et régulière. / Violacé, pourpre.

Odeur-goût : Typique oignons au vinaigre de vin rouge.

Texture : Croquante.

7. FABRICATION

Etapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation

D.1.31.12423	Date de modification : 29.04.2024 / Eg
Hr Oignons Rouges Lamelles 360G	Version : 1

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Boîte + couvercle	Embl. de regroup. : Barquette + Film rétractable
Matière : Fer blanc vernis	Matière : Carton + film plastique
Code EAN : 7610161124250	Code EAN : 7610161030209

Format/Volume :	
Poids brut :	890 g
Poids net :	800 g
Poids net égoutté :	360 g

9. PALETTISATION

Unité de vente :	Carton	Pces par couche :	84
Nombre de pièces par UV :	6	Pces par palette :	840

Dimension de l'emballage primaire		Dimension de l'emballage de regroupement	
Largeur :	10.00 cm	Largeur :	20.50 cm
Profondeur :	10.00 cm	Profondeur :	32.50 cm
Hauteur :	11.80 cm	Hauteur :	12.00 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO :	A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA
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 :	Après ouverture transvaser dans un emballage alimentaire hermétique, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.
Durée de vie totale :	360 jours
Durée de vie dès livraison :	180 jours

