

12404 Oignons blancs 1'000 g 2/1	Date de modification : 21.11.14/mp Version : 10
---	--

1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

Entreprise	: Reitzel (Suisse) SA	Fonction	: Support Qualité
Adresse	: Rte d'Ollon 14-16	Contact	: Carole Jerjen
Localité	: CH-1860 Aigle	E-mail	: carole.jerjen@reitzel.ch
Certifications	: IFS, BRC		
Fonction	: Responsable Vente Foodservice		
Contact	: Sophie Chardon		
E-mail	: sophie.chardon@reitzel.ch		

COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

Entreprise :
Adresse :
Localité :

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : Oignons blancs 1'000 g 2/1 **# Article** : 12404
Marque : Hugo Reitzel **Label** : -

Dénomination spécifique : Petits oignons blancs au vinaigre

Déclaration des ingrédients : Petits oignons blancs (UE), vinaigre d'alcool, sel de cuisine iodé, sucre, acidifiant (acide citrique), antioxydant (E224: sulfite).

Fabrication : Fabriqué en Suisse par Reitzel (Suisse) SA, CH-1860 Aigle
Exportation : Représenté dans l'UE par Reitzel France, F-75009 Paris

12404	Date de modification	: 21.11.14/mp
Oignons blancs 1'000 g 2/1	Version	: 10

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 <100ppm)	: 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)

E224 Métabisulfite de potassium
E330 Acide citrique

12404	Date de modification : 21.11.14/mp
Oignons blancs 1'000 g 2/1	Version : 10

4. INFORMATIONS DIVERSES

Type de sel : Avec iode, sans fluor
Huile de palme/palmiste : Non contenu
Ingrédient d'origine animale : Non contenu

Régime : 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 100g égoutté

Energie	:	152 kJ
	:	36 kcal
Graisses	:	<0.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0.0 g</i>
Glucides	:	6.0 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>3.5 g</i>
Protéines	:	0.9 g
Sel	:	2.8 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>1.5 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>1.12 g</i>
<i>Alcool</i>	:	<i>- % vol</i>

Les valeurs nutritives ont été calculées

12404 Oignons blancs 1'000 g 2/1	Date de modification : 21.11.14/mp Version : 10
---	--

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.30	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1.50	±0.20	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	2.80	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Calibre	18-21 mm/dia	-	GMP	A réception

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Oui

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Fruits sains entiers, sans queue ni racine / Blanc

Odeur-goût : Typique oignons au vinaigre

Texture : Croquante

7. FABRICATION

Etapas clé de fabrication : Diagramme de flux disponible sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation

12404 Oignons blancs 1'000 g 2/1	Date de modification : 21.11.14/mp Version : 10
---	--

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Bocal + couvercle TO	Embl. de regroup. : Barquette plastifiée
Matière : Verre / fer étamé	Matière : Carton + film PELD
Code EAN : 7610161124045	Code EAN : 7610161023485

Format/Volume : 1700 ml
Poids brut : 2'285 g
Poids net : 1'600 g
Poids net égoutté : 1'000 g

9. PALETTISATION

Unité de vente : Barquette	Pces par couche : 54
Nombre de pièces par UV : 6	Pces par palette : 324

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 : XXXY
XXX = jour julien (050 = 19 Février)
Y = année (5 = 2015)

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.
Durée de vie totale : 720 j
Durée de vie dès livraison : 180 j

