

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

### 1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

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

### COORDONNÉES DU FABRICANT

*Si le fabricant est différent du fournisseur*

<b>Entreprise</b>	:
<b>Adresse</b>	:
<b>Localité</b>	:

### 2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

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

**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).

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

<b>12404</b> <b>Oignons blancs 1'000 g 2/1</b>	<b>Date de modification</b> : 21.11.14/mp <b>Version</b> : 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<sup>2</sup> <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

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

<b>Energie</b>	:	<b>152 kJ</b>
	:	<b>36 kcal</b>
<b>Graisses</b>	:	<b>&lt;0.5 g</b>
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0.0 g</i>
<b>Glucides</b>	:	<b>6.0 g</b>
<i>Dont sucres</i>	:	<i>3.5 g</i>
<b>Protéines</b>	:	<b>0.9 g</b>
<b>Sel</b>	:	<b>2.8 g</b>
<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

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

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

<b>Paramètres</b>	<b>Cible</b>	<b>Tolérance</b>	<b>Méthode</b>	<b>Fréquence</b>
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

<b>Flores recherchées</b>	<b>Max légal</b>	<b>Méthode</b>	<b>Fréquence</b>

**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

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

**8. EMBALLAGES**

<b>Emballage primaire</b> : Bocal + couvercle TO	<b>Embl. de regroup.</b> : Barquette plastifiée
<b>Matière</b> : Verre / fer étamé	<b>Matière</b> : Carton + film PELD
<b>Code EAN</b> : 7610161124045	<b>Code EAN</b> : 7610161023485
<b>Format/Volume</b> : 1700 ml	
<b>Poids brut</b> : 2'285 g	
<b>Poids net</b> : 1'600 g	
<b>Poids net égoutté</b> : 1'000 g	

**9. PALETTISATION**

<b>Unité de vente</b> : Barquette	<b>Pces par couche</b> : 54
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 6	<b>Pces par palette</b> : 324

**10. TRACABILITE**

**La traçabilité du produit est garantie grâce à**

<b>DLC/DLUO</b>	: A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA
<b>Date de production</b>	: Non
<b>Heure de production</b>	: Oui
<b>Numéro de lot</b>	: XXXY XXX = jour julien (050 = 19 Février) Y = année (5 = 2015)

**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>	: Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur.
<b>Durée de vie totale</b>	: 720 j
<b>Durée de vie dès livraison</b>	: 180 j

