

<b>12753</b>	<b>Date de modification</b> : 12.12.14/cj
<b>Mayonnaise tradition 10'000 g</b>	<b>Version</b> : 13

**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>	: Mayonnaise tradition 10'000 g	<b># Article</b>	: 12753
<b>Marque</b>	: Hugo Reitzel	<b>Label</b>	: -

**Dénomination spécifique** : Mayonnaise

**Déclaration des ingrédients** : Huile de tournesol, eau, jaune d'œufs (œufs d'élevage au sol), vinaigre de vin blanc, moutarde (avec sulfites), sel de cuisine iodé, sucre, condiment en poudre (avec exhausteur de saveur : glutamate monosodique), jus de carottes à base de concentré, épaississant (gomme xanthane), épice et extrait d'épices, acidifiant (E330)

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

<b>12753</b> <b>Mayonnaise tradition 10'000 g</b>	<b>Date de modification</b> : 12.12.14/cj <b>Version</b> : 13
--	--

**3. ALLERGENES & ADDITIFS**

**ALLERGENES**

**Céleri** : Non  
**Crustacés** : Non  
**Gluten** : Non  
**Lait /lactose** : Non  
**Lupins** : Non  
**Mollusques** : Non  
**Moutarde** : **Oui**  
**Œufs** : **Oui**  
**Poisson** : Non  
**Sésame** : Non  
**Soja/Lécithine de soja** : Non  
**Sulfites** (SO<sup>2</sup> <350ppm) : **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)**

E330 Acide citrique  
 E621 Glutamate monosodique

<b>12753</b>	<b>Date de modification</b> : 12.12.14/cj
<b>Mayonnaise tradition 10'000 g</b>	<b>Version</b> : 13

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

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

**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**

<b>Energie</b>	:	<b>3020 kJ</b>	:	<b>735 kcal</b>
<b>Graisses</b>	:	<b>80.0 g</b>		
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	9.0 g		
<b>Glucides</b>	:	<b>2.0 g</b>		
<i>Dont sucres</i>	:	0.8 g		
<b>Protéines</b>	:	<b>1.5 g</b>		
<b>Sel</b>	:	<b>1.2 g</b>		
<i>Fibres alimentaire</i>	:	0.0 g		
<i>Sodium</i>	:	0.48 g		
<i>Alcool</i>	:	- % vol		

Les valeurs nutritives ont été calculées

<b>12753</b>	<b>Date de modification</b> : 12.12.14/cj
<b>Mayonnaise tradition 10'000 g</b>	<b>Version</b> : 13

## 6. ANALYSES

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.90	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0.50	±0.10	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1.20	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	150000 j	±30'000	Brookfield	1x/lot

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

**Stérilité commerciale** : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germes totaux	10'000'000 ufc/g	MSDA	3x/an
E-coli	100 ufc/g	MSDA	3x/an
Levures	Invisible à l'œil nu.	MSDA	3x/an
Moisissures	Invisible à l'œil nu.	MSDA	3x/an
Bactéries lactiques	-	MSDA	3x/an
Salmonelles	n.d./25	MSDA	1x/an

### PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect-couleur** : Masse lisse homogène sans grumeau / blanc-jaune

**Odeur-goût** : Typique de mayonnaise

**Texture** : Visqueuse / crémeuse

## 7. FABRICATION

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

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Pasteurisation de la phase acqueuse

<b>12753</b>	<b>Date de modification</b> : 12.12.14/cj
<b>Mayonnaise tradition 10'000 g</b>	<b>Version</b> : 13

**8. EMBALLAGES**

<b>Emballage primaire</b> : Seau + film + couvercle	<b>Embl. de regroup.</b> : -
<b>Matière</b> : PP + PET/ CPP + PP	<b>Matière</b> : -
<b>Code EAN</b> : 7610161127534	<b>Code EAN</b> : -

<b>Format/Volume</b> : 11/1
<b>Poids brut</b> : 10'369 g
<b>Poids net</b> : 10'000 g
<b>Poids net égoutté</b> : - g

**9. PALETTISATION**

<b>Unité de vente</b> : Seau	<b>Pces par couche</b> : 12
<b>Nombre de pièces par UV</b> : 1	<b>Pces par palette</b> : 48

**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> : 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> : 210 j
<b>Durée de vie dès livraison</b> : 135 j

