

12796	Date de modification : 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	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 : Dominique Mettraux	Contact : Laure Arif
E-mail : dominique.mettraux@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 : Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	# Article : 12796
Marque : Hugo	Label* : -

Dénomination spécifique : Mayonnaise

Déclaration des ingrédients : Huile de tournesol, eau, jaune d'OEUFs (Suisse) (œufs d'élevage en plein air), MOUTARDE (vinaigre d'alcool, eau, graines de MOUTARDE, sel de cuisine, sucre, épices et extrait d'épices, épaississant: farine de graines de guar, acidifiants: acides citrique et tartrique), vinaigre d'alcool, condiment en poudre, sucre, sel de cuisine, amidon modifié de maïs.

Pays de fabrication : Suisse
Représenté dans l'UE par : Reitzel France, F-75009 Paris

12796	Date de modification	: 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version	: 3

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

12796	Date de modification	: 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version	: 3

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	: 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) :

E330 Acide citrique
E334 Acide tartrique
E1442 Amidon modifié de maïs
E412 Farine de graines de guar

12796	Date de modification : 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version : 3

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006319

Alcool : -

Type de sel : Avec iode, sans fluor

Huile de palme/palmiste : Non contenu

Ingrédient d'origine animale : Œufs.

Régime (Vegan, light, Halal, ...) :

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 ml

Energie : **2807 kJ**
: **682 kcal**

Graisses : **74.0 g**
Dont acides gras saturés : 8.5 g

Glucides : **2.7 g**
Dont sucres : 1.2 g

Protéines : **1.3 g**

Sel : **1.4 g**

Fibres alimentaire : <0.5 g

Sodium : 0.56 g

Les valeurs nutritives ont été calculées.

12796	Date de modification : 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version : 3

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.90	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	0.40	±0.10	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	1.40	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	150 000	±30'000	Brookfield	1x/lot

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germes aérobies mésophiles	1000000 ufc/g	MSDA	3x/an
Enterobacteriaceae	100 ufc/g	MSDA	Sur demande*
Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	MSDA	Sur demande*
Bacillus cereus	1000 ufc/g	MSDA	Sur demande*
Levures et moisissures	Invisible à l'œil nu	MSDA	3x/an
E. coli	100 ufc/g	MSDA	3x/an

* Croissance inhibée dû au taux de pH/acidité

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Masse lisse et homogène sans grumeaux. / Blanc-jaune.

Odeur-goût : Typique de mayonnaise.

Texture : Visqueuse / crémeuse.

7. FABRICATION

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

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase aqueuse

12796	Date de modification : 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version : 3

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Sachet + carton	Embl. de regroup. : Carton
Matière : PET métallisé	Matière : Carton
Code EAN : 7610161127961	Code EAN : 7610161027070
Format/Volume : 20 ml	
Poids brut : 18 g	
Poids net : 17 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Carton	Pces par couche : 3300
Nombre de pièces par UV : 100	Pces par palette : 23100
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 4.50 cm	Largeur : 16.00 cm
Profondeur : 1.30 cm	Profondeur : 17.50 cm
Hauteur : 11.50 cm	Hauteur : 19.00 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO : A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA
Date de production : Non
Heure de production : Sachets: Oui / Carton; Non
Numéro de lot : Sachets: Oui / Carton; Non
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 :
Durée de vie totale : 210 j

12796	Date de modification	: 01.04.2019/eg
Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo	Version	: 3

Durée de vie dès livraison : 70 j

12796

Mayonnaise Suisse Sachet 17g Hugo

Date de modification : 01.04.2019/eg

Version : 3