

12951	Date de modification : 10.03.16/cj
Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	Version : 14

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	: Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	# Article	: 12951
Marque	: Hugo Reitzel	Label	: -

Dénomination spécifique : Produit à tartiner à la moutarde

Déclaration des ingrédients : Moutarde 29.3% (vinaigre d'alcool, eau, graines de moutarde, sel de cuisine iodé, sucre, acidifiants (E330, E334), épices, épaississant (E412), extrait d'épices, antioxydant (E224: sulfite)) eau, graisse végétale (huile de palmiste, huile de palme), vinaigre d'alcool, jus de carottes à base de concentré, jaune d'oeufs (oeufs d'élevage au sol), sel de cuisine iodé, protéines de lait, amidon modifié de maïs, épaississant (gomme xanthane), dextrose, acidifiant (E330).

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

12951	Date de modification : 10.03.16/cj
Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	Version : 14

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
Crustacés : Non
Gluten : Non
Lait /lactose : **Oui**
Lupins : Non
Mollusques : Non
Moutarde : **Oui**
Œufs : **Oui**
Poisson : Non
Sésame : Non
Soja/Lécithine de soja : Non
Sulfites (SO² <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
 E334 Acide tartique
 E224 Métabisulfite de potassium
 E412 Farine de graines de guar
 E1442 Amidon modifié de maïs

E415 Gomme xanthane

12951	Date de modification : 10.03.16/cj
Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	Version : 14

4. INFORMATIONS DIVERSES

Type de sel : Avec iode, sans fluor
Huile de palme/palmiste : Contenus et certifié RSPO SG.
Ingrédient d'origine animale : Œufs d'élevage au sol et lait.

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

Energie	:	940 kJ	:	226 kcal
Graisses	:	21.0 g		
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	17.0 g		
Glucides	:	5.0 g		
<i>Dont sucres</i>	:	2.0 g		
Protéines	:	2.5 g		
Sel	:	2.0 g		
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<0.5 g		
<i>Sodium</i>	:	0.80 g		
<i>Alcool</i>	:	- % vol		

Les valeurs nutritives ont été calculées

12951	Date de modification : 10.03.16/cj
Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	Version : 14

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.40	±0.20	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1.40	±0.20	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	2.00	±0.30	Titrimétrie	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
Salmonelles	n.d./25	MSDA	1x/an

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Masse lisse homogène sans grumeau / jaune

Odeur-goût : Typique crème à tartiner à la moutarde

Texture : Tartinable

7. FABRICATION

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

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation de la phase acqueuse

12951	Date de modification : 10.03.16/cj
Crème à tartiner moutarde 4750 g 5/1	Version : 14

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Seau + film + couvercle	Embl. de regroup. : -
Matière : PP + PET/ CPP + PP	Matière : -
Code EAN : 7610161129514	Code EAN : -

Format/Volume : 5/1
Poids brut : 4'935 g
Poids net : 4'750 g
Poids net égoutté : - g

9. PALETTISATION

Unité de vente : Seau	Pces par couche : 18
Nombre de pièces par UV : 1	Pces par palette : 90

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	: 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	: 390 j
Durée de vie dès livraison	: 270 j

