

<b>23001</b> <b>Moutarde forte de Dijon 100g</b>	<b>Date de modification</b> : 22.09.2017/jv <b>Version</b> : 13
---	--

### 1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

<b>Entreprise</b> : Reitzel (Suisse) SA	<b>N° exploit.</b> : CH-53469982
<b>Adresse</b> : Rte d'Ollon 14-16	<b>GLN</b> : 7610161000004
<b>Localité</b> : CH-1860 Aigle	
<b>Certifications</b> : IFS, BRC	
<b>Fonction</b> : Directeur commercial	<b>Fonction</b> : Assurance qualité
<b>Contact</b> : Dominique Mettraux	<b>Contact</b> : Carole Jerjen
<b>E-mail</b> : dominique.mettraux@reitzel.ch	<b>E-mail</b> : qualite@reitzel.ch

### COORDONNÉES DU FABRICANT

*Si le fabricant est différent du fournisseur*

**Entreprise** :  
**Adresse** :  
**GLN** :

### 2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

<b>Article</b> : Moutarde forte de Dijon 100g	<b># Article</b> : 23001
<b>Marque</b> : Grey-Poupon	<b>Label*</b> : -

**Dénomination spécifique** : Moutarde de Dijon

**Déclaration des ingrédients** : Vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel de cuisine iodé, acidifiants (acide citrique, acide tartrique), antioxydant (E224: SULFITE).

**Pays de fabrication** : Suisse  
**Représenté dans l'UE par** :

**23001****Moutarde forte de Dijon 100g****Date de modification** : 22.09.2017/jv**Version** : 13

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

<b>23001</b>	<b>Date de modification</b> : 22.09.2017/jv
<b>Moutarde forte de Dijon 100g</b>	<b>Version</b> : 13

**3. ALLERGENES & ADDITIFS**

**ALLERGENES**

**Céleri** : Non  
**Crustacés** : Non  
**Gluten** : Non  
**Lait /lactose** : Non  
**Lupins** : Non  
**Mollusques** : Non  
**Moutarde** : **Oui**  
**Œufs** : Non  
**Poisson** : Non  
**Sésame** : Non  
**Soja/Lécithine de soja** : Non  
**Sulfites** (SO<sup>2</sup> <500ppm) : **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 tartrique  
E224 Métabisulfite de potassium

<b>23001</b>	<b>Date de modification</b> : 22.09.2017/jv
<b>Moutarde forte de Dijon 100g</b>	<b>Version</b> : 13

**4. INFORMATIONS DIVERSES**

**Code GPC** : 10006322

**Alcool** : -

**Type de sel** : Avec iode, sans fluor

**Huile de palme/palmiste** : Non contenu

**Ingrédient d'origine animale** : Non contenu.

**Régime** (*Vegan, light, Halal, ...*) : Vegan

**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 g**

**Energie** : **670 kJ**  
: **161 kcal**

**Graisses** : **11.0 g**  
*Dont acides gras saturés* : *0.8 g*

**Glucides** : **1.8 g**  
*Dont sucres* : *1.8 g*

**Protéines** : **8.0 g**

**Sel** : **6.3 g**

*Fibres alimentaire* : *8.0 g*

*Sodium* : *2.52 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

<b>23001</b>	<b>Date de modification</b> : 22.09.2017/jv
<b>Moutarde forte de Dijon 100g</b>	<b>Version</b> : 13

**6. ANALYSES**

**PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.60	±0.20	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	2.80	±0.10	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	6.30	±0.50	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	90 000	±30'000	Brookfield	1x/lot

**PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES**

**Stérilité commerciale** : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germes aérobies mésophiles	1000000 ufc/g	MSDA	Sur demande*
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	Sur demande*
E. coli	100 ufc/g	MSDA	Sur demande*

\* Croissance inhibée dû au taux de pH/acidité

**PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES**

**Aspect-couleur** : Masse lisse et homogène sans grumeaux. / Jaune.

**Odeur-goût** : Typique de moutarde de Dijon.

**Texture** : Visqueuse.

**7. FABRICATION**

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

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : -

<b>23001</b>	<b>Date de modification</b> : 22.09.2017/jv
<b>Moutarde forte de Dijon 100g</b>	<b>Version</b> : 13

**8. EMBALLAGES**

<b>Emballage primaire</b> : Tube + bouchon	<b>Embl. de regroup.</b> : Carton
<b>Matière</b> : Aluminium + PE	<b>Matière</b> : Carton
<b>Code EAN</b> : 76406713	<b>Code EAN</b> : 7610161011192
<b>Format/Volume</b> : 100 ml	
<b>Poids brut</b> : 110 g	
<b>Poids net</b> : 100 g	
<b>Poids net égoutté</b> :	

**9. PALETTISATION**

<b>Unité de vente</b> : Carton	<b>Pces par couche</b> :
<b>Nombre de pièces par UV</b> :	<b>Pces par palette</b> :
<b>Dimension de l'emballage primaire</b>	<b>Dimension de l'emballage de regroupement</b>
<b>Largeur</b> : 4.50 cm	<b>Largeur</b> : 16.20 cm
<b>Profondeur</b> : 3.00 cm	<b>Profondeur</b> : 12.50 cm
<b>Hauteur</b> : 18.70 cm	<b>Hauteur</b> : 20.00 cm

**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> : Non
<b>Numéro de lot</b> : Non

**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> : 360 j

23001

*Moutarde forte de Dijon 100g*

Date de modification : 22.09.2017/jv

Version : 13

Durée de vie dès livraison : 255 j

23001

Moutarde forte de Dijon 100g

Date de modification : 22.09.2017/jv

Version : 13

12. INGREDIENT / POURCENTAGE / PROVENANCE

Ingrédients	%	Provenances
Vinaigre d'alcool		
Graines de MOUTARDE	31.3	CA
Eau		
Sel de cuisine iodé		
Acidifiants (acide citrique, acide tartrique)		
Antioxydant (E224: SULFITE)		

23001

*Moutarde forte de Dijon 100g*

Date de modification : 22.09.2017/jv

Version : 13