

1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone Adresse e-mail	REITZEL La Herse BP10021- ZI de la Herse - 72160 CONNERRE 09.75.23.39.48/ 02.54.71.66.17 qualite@reitzel.fr
---	---

Le fournisseur est-il également le fabricant : Oui NON

Si non, veuillez indiquer, dans le tableau ci-dessous, les coordonnées du fabricant.

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	
--	--

2. Certification

IFS v6
 BRC v6
 BIO
 CQ

3. Identification du produit

Marque	Hugo REITZEL
--------	---------------------

N° Article- Reitzel:	20/39	MNC0110640006
	40/59	MNC0110640005
	60/79	MNC0106640006

Dénomination Légale du produit:	Cornichons aigres-doux au vinaigre
---------------------------------	---

Visuel	
--------	--

4. Etiquetage

Listes des ingrédients	Cornichons (UE / Macédoine), eau, vinaigre, sel, sucre, arômes naturels. Traces éventuelles de <u>moutarde</u> .
-------------------------------	---

Poids net total:	4100 g	Poids net égoutté:	2120 g
-------------------------	---------------	---------------------------	---------------

Volume récipient:	4250 ml	Code emballer:	EMB 72090 D
--------------------------	----------------	-----------------------	--------------------

Gencod:

Calibre	20/39	3 7 0 1 0 3 7 4 0 6 1 0 6
	40/59	3 7 0 1 0 3 7 4 0 6 0 9 0
	60/79	3 7 0 1 0 3 7 4 0 6 0 8 3

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

Energie	114 kj / 27 kcal		
Matières grasses	0,4 g	dont acides gras saturés	0 g
Glucides	3,7 g	dont sucres	3,7g
Fibres alimentaires	2 g		
Protéines	1,2 g		
Sel	2 g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	<4	+/-0,5	
Acidité	1,2°	+/-0,5	°acétique
Calibre moyen	20-39	+/-1	mm
Calibre mi-fin	40-59	+/-1	mm
Calibre mi-fin I	60-79	+/-1	mm

6. Composition

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	51	végétale	UE
Eau	36,43	minérale (forage)	France
Vinaigre	7,7	végétale	France
Sucre	3,1	végétale	UE
Sel	1,7	minérale	UE
Arômes naturels	0,07	végétale	UE

7. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleris et produits à base de céleris	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques et produit à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8. Conservation

DLUO :

4 ans

Marquage :

JJ/MM/AA

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique, fermé, dans un maximum de jus et à consommer sous un mois.

9. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé
OGM	Absence de matières premières OGM

10. Logistique

Nombre d'ucv / pack	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	165