

REI CORN SEAU CUBE 7000G

1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise	REITZEL Briand
Adresse	BP 10021 - ZI LA HERSE - 72160 CONNERRE
N° de téléphone / FAX	09.75.17.39.48 / 09.75.17.39.40

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 du produit / usine

 IFS v7

3. Identification du produit

Marque	HUGO REITZEL	
N° Article- Reitzel:	5x5	D.2.20.34756
	10x10	D.2.20.34847

Dénomination Légale du produit:

Cornichons cubes au vinaigre

Visuel

4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Cornichons* (54%), eau, vinaigre d'alcool, sel, affermissant: chlorure de calcium, conservateur : Métabisulfites de sodium. *Contient des sulfites.	
Poids net total : 11.1 kg	Poids net égoutté : 6 kg	
Volume récipient : 10.8 L	Code emballer : EMB 72090 D	

Gencod :

5x5
10x103 7 0 1 0 3 7 4 0 9 0 5 3
à définir

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g égouttés :

Energie	81 kJ / 19 kcal		
Matières grasses	< 0,5 g	dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	0 g	dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	2,0 g		
Protéines	1,2 g		
Sel	2,5 g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	< 4	aucune	
Acidité	4.0	+/- 0,5	°acétique
Taux de sel	2,0	+/- 0,5	%
Calibre (cornichon)	5 x 5	aucune	mm
	10 x 10	aucune	mm
Défauts	Fausses coupes+débris:10% - Total max:12%		

6. Incorporation

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	54,054	végétale	UE / non UE
Eau	30,964	minérale	France
Vinaigre d'alcool	14,932	végétale	France
Chlorure de calcium	0,046	synthétique	France
Métabisulfite de sodium	0,004	minérale	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"/>	
Œufs et produits à base d'œufs	<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 type="checkbox"/>	
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cornichons et recette
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

DDM : 9 mois

Marquage :

JJ/MM/AA C HH:MM AAMMJJ

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température <20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Une légère décoloration peut survenir en surface sans risque pour la consommation.

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur, dans un maximum de jus et à consommer dans les 15 jours.

9. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé.
Nanomatériaux	Absence de nanomatériaux dans les matières premières.
OGM	Absence de matières premières OGM.

10. Logistique

Nombre de pack / rang	13
Nombre de rang / palette	4
Nombre d'ucv / palette	52