

## Cornichons mi-fin sans sel au vinaigre en boîte 4/4 OF

### 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	<b>HUGO REITZEL</b>	
N° Article- Reitzel:	Calibre 60+	D.2.20.34672

Dénomination Légale du produit:

**Cornichons sans sel pasteurisés au vinaigre**

Visuel



### 4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Cornichons 53% (Europe), eau, vinaigre d'alcool 16% (France), arôme naturel. Traces éventuelles de moutarde.	
Poids net total : 790 g	Poids net égoutté : 425 g	
Volume récipient : 850 ml	Code emballer : EMB 72090 D	

Gencod :

Calibre 60+

3 7 0 1 0 3 7 4 0 4 0 4 1

### Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g égouttés :

Energie	61 kJ / 15 kcal		
Matières grasses	0,4 g	dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	0,6 g	dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	1,9 g		
Protéines	1,2 g		
Sel	0 g		

### 5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	3,5	±0.5	
Taux de sel	0,0	0	%
Acidité	2,4	±0.5	°acétique
Calibre (cornichon)	60 -79	aucune	nb/kg

**6. Incorporation**

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	53,8	végétale	Europe
Eau	29,67	minérale	France
Vinaigre d'alcool	16,49	végétale	France
Arôme naturel	0,04	synthétique	France

**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 checked="" 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**

DDM : 2 ans

Marquage :

JJ.MM.AA C HH:MM AAMMJJ 60+

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.
Nano-matériaux	Absence de nanomatériaux dans les matières premières.
OGM	Absence de matières premières OGM.

**10. Logistique**

Nombre d'ucv / pack	6
Nombre de pack / rang	12
Nombre de rang / palette	12
Nombre d'ucv / palette	864