

Cornichons français aux deux vinaigres et estragon 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

3. Identification du produit

Marque	HUGO
N° Article- Reitzel:	D.2.20.48670
Dénomination Légale du produit:	Cornichons français aux deux vinaigres et estragon, aromatisé

Visuel



4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Cornichons 57% (France), eau, vinaigre d'alcool (France), vinaigre de vin blanc*, sel, estragon (France) 0,2 %, arôme naturel. Traces éventuelles de moutarde. *Contient des sulfites
-----------------------	--

Poids net total : 790 g	Poids net égoutté : 425 g
-------------------------	---------------------------

Volume récipient : 850 ml	Code emballer : EMB 72090 D
---------------------------	-----------------------------

Gencod :

3 7 0 1 0 3 7 4 0 4 0 7 2

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	2,1 g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	< 4	aucune	
Acidité	2,1	+/- 0,5	°acétique
Taux de sel	2,1	+/- 0,5	%
Calibre (cornichon)	80-119	aucune	nb/kg

6. Incorporation

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	56,80	végétale	France
Eau	36,50	minérale	France
Vinaigre de vin blanc	6,46	végétale	France / UE
Estragon	0,19	minérale	France
Arôme naturel	0,05	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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	vinaigre de vin blanc
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 : 30 mois

Marquage :

JJ/AA/MM C HH:MM
AAMMJJ 80+ FR

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après ouverture

A conserver dans un récipient alimentaire, au réfrigérateur dans un maximum de jus et consommer dans le mois suivant l'ouverture.

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