

Cornichons français aigres-doux en rondelles 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	HUGO	
N° Article- Reitzel:	Rondelles	D.2.20.48681

Dénomination Légale du produit:

Cornichons français en rondelles pasteurisés aigres-doux

Visuel



4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Cornichons 54% (France), eau, sucre (France), vinaigre d'alcool (France), sel, arômes naturels. Traces éventuelles de moutarde.	
Poids net total : 790 g	Poids net égoutté : 425 g	
Volume récipient : 850 ml	Code emballer : EMB 72090 D	

Gencod :

Rondelles

3 7 0 1 0 3 7 4 0 4 1 6 4

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g égouttés :

Energie	243 kJ / 57 kcal		
Matières grasses	0,4g	dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	11,9 g	dont sucres	11,6 g
Fibres alimentaires	1,5 g		
Protéines	0,8 g		
Sel	1,8 g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	< 4	aucune	
Acidité	1,8	+/- 0,5	°acétique
Taux de sel	1,8	+/- 0,5	%
Diamètre	30	+/- 10	mm
Epaisseur	4	+/- 1	mm
Défaut	lamelles : 5 % - fausses coupes + débris : 10 % - total max : 12%		

6. Incorporation

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	53,80	végétale	France
Eau	34,98	minérale	France
Sucre	11,09	végétale	France
Arômes naturels	0,13	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"/>	
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 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 Rdelles AD 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 au froid dans un emballage alimentaire hermétique, dans un maximum de jus et à conserver dans les 4 semaines suivant l'ouverture

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