

Cornichons au vinaigre en boîte 5/1

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

IFS v7

3. Identification du produit

Marque	VALCROQ		
N° Article- Reitzel:	Calibre 150+	D.2.20.41740	
	Calibre 120+	D.2.20.41741	
	Calibre 80+	D.2.20.41742	

Dénomination Légale du produit: **Cornichons pasteurisés au vinaigre**

Visuel

4. Etiquetage

Liste des ingrédients	Mélange de cornichons* et oignons* 52%, eau, vinaigre d'alcool 17,2%, sel. *Contient des sulfites. Traces éventuelles de moutarde		
Poids net total : 4100 g	Poids net égoutté : 2120 g		
Volume récipient : 4250 ml	Code embaieur : EMB 72090 D		

Gencod :

Calibre 150+	3 7 0 1 0 3 7 4 0 6 2 9 8
Calibre 120+	3 7 0 1 0 3 7 4 0 3 0 2 0
Calibre 80+	3 7 0 1 0 3 7 4 0 6 2 4 3

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g égouttés :

Energie	61 kJ / 15 kcal		
Matières grasses	0,4g	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	2,1g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	< 4	aucune	
Acidité	2,4	+/- 0,5	°acétique
Taux de sel	2,4	+/- 0,5	%
Calibre (cornichon)	150-299	aucune	nb/kg
	120-149	aucune	nb/kg
	80-119	aucune	nb/kg

6. Incorporation

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Eau	43,12	minérale	France
Cornichons	41,71	végétale	Inde / Sri-Lanka / Serbie
Oignons	10,00	végétale	Pays-Bas / France / Italie
Vinaigre d'alcool	5,17	végétale	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 moutarde
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
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 : 4 ans

Marquage : JJ.MM.AA C HH:MM AAMMJJ

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 à consommer dans le mois 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	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	165