

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croufons nature 500G Hr	Version : 2

1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

Entreprise	: Reitzel (Suisse) SA	N° exploit.	: CH-53469982
Adresse	: Rte d'Ollon 14-16	GLN	: 7610161000004
Localité	: CH-1860 Aigle		
Certifications	: IFS, BRC		
Fonction	: Directeur commercial	Fonction	: Assurance qualité
Contact	: Thomas Aebischer	Contact	: Teresa Rebelo
E-mail	: thomas.aebischer@reitzel.ch	E-mail	: qualite@reitzel.ch

COORDONNÉES DU FABRICANT

Si le fabricant est différent du fournisseur

Entreprise	: Biscotte Pasquier
Adresse	: ZI de St Médard des Prés, FR-85201 Fentenay Le Comte
GLN	: 3012829500101

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article	: Croufons nature 500G Hr	# Article	: D.1.30.12999
Marque	: Hugo Reitzel	Label*	:

Dénomination spécifique : Croûton naturel grillés

Déclaration des ingrédients : Farine de BLÉ, huile de tournesol, GLUTEN de BLÉ, sel, sucre, levure.

Pays de fabrication	: France
Représenté dans l'UE par	: Reitzel France, F-75009 Paris

* Le produit est soumis à une certification. Exemple: Bio, V-Label, Halal, etc.

D.1.30.12999	Date de modification	: 26.04.2023
Croufons nature 500G Hr	Version	: 2

3. ALLERGENES & ADDITIFS

ALLERGENES

Céleri : Non
 Crustacés : Non
 Gluten : **Oui**
 Lait /lactose : Non
 Lupins : Non
 Mollusques : Non
 Moutarde : Non
 Œufs : Non
 Poisson : Non
 Sésame : Non
 Soja/Lécithine de soja : Non
 Sulfites : Non

Fruits à coques

Amandes : Non
 Arachides : Non
 Noisettes : Non
 Noix : Non
 Noix du Brésil : Non
 Noix de cajou : Non
 Noix de Macadamia : Non
 Noix de pécan : Non
 Pistaches : Non

Peut contenir des traces de :

ADDITIFS

Additif(s) contenu(s) :

Non contenu

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croutons nature 500G Hr	Version : 2

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10000166

Alcool :
Type de sel : Sans iode, sans fluor
Huile de palme/palmiste : Non contenu

Ingrédient d'origine animale : Lait.
Régime (*Vegan, light, Halal, ...*) : Vegan

Produit fabriqué à partir d'organismes génétiquement modifiés ?
 Non

Traitement du produit ou de ses composants par irradiation ?
 Non

Le produit et/ou emballage contient-il des composants nanotechnologiques ?
 Non

5. VALEURS NUTRITIVES

Contenu dans 100 g

Energie	:	1753 kJ
	:	415 kcal
Matières grasses	:	8.1 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	:	<i>0.7 g</i>
Glucides	:	70.0 g
<i>Dont sucres</i>	:	<i>4.9 g</i>
Protéines	:	13.0 g
Sel	:	1.5 g
<i>Fibres alimentaire</i>	:	<i>4.0 g</i>
<i>Sodium</i>	:	<i>0.60 g</i>

Les valeurs nutritives ont été transmises par le fabricant.

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croutons nature 500G Hr	Version : 2

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
Sel (%)	1.60	±0.50	Titrimétrie	1x/lot
Teneur en sucre	5.30	±1.30		

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence

PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

Aspect-couleur : Croûtons cubiques. / Doré.

Odeur-goût : Typique froment neutre.

Texture : Croustillante.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Détecteur de métal

D.1.30.12999	Date de modification : 26.04.2023
Croufons nature 500G Hr	Version : 2

8. EMBALLAGES

Emballage primaire :	Sachet	Embl. de regroup. :	Carton
Matière :	PP	Matière :	Carton
Code EAN :	7610161129996	Code EAN :	7610161017552
Format/Volume :			
Poids brut :	515 g		
Poids net :	500 g		
Poids net égoutté :			

9. PALETTISATION

Unité de vente :	Carton	Pces par couche :	48
Nombre de pièces par UV :	6	Pces par palette :	432
Dimension de l'emballage primaire		Dimension de l'emballage de regroupement	
Largeur :	18.00 cm	Largeur :	30.00 cm
Profondeur :	34.00 cm	Profondeur :	32.00 cm
Hauteur :	5.50 cm	Hauteur :	21.00 cm

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO :	A consommer de préférence avant fin : MM/AAAA
Date de production :	Non
Heure de production :	Oui
Numéro de lot :	L AA SS J 27 63 HH: MM
	AA=Année de fabrication / SS=Semaine de fabrication / J=Jour de fabrication
	27=Site de fabrication / 63=Ligne de fabrication / HH:MM=Heure de fabrication

11. CONSOMMATION / CONSERVATION / ENTREPOSAGE

Utilisation :	Produit prêt à la consommation.
Critère(s) d'entreposage :	Entreposer à température ambiante (max. 25°C).
Critère(s) après ouverture :	Une fois ouvert, conserver dans un endroit frais et sec.
Durée de vie totale :	360 jours
Durée de vie dès livraison :	90 jours

