

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b>                  | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg |
| <b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Version</b> : 7                          |

### 1. COORDONNÉES DU FOURNISSEUR/FABRICANT

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

#### COORDONNÉES DU FABRICANT

*Si le fabricant est différent du fournisseur*

**Entreprise** :  
**Adresse** :  
**GLN** :

### 2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

|                |                                 |                  |                |
|----------------|---------------------------------|------------------|----------------|
| <b>Article</b> | : Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr | <b># Article</b> | : D.1.31.12642 |
| <b>Marque</b>  | : Hugo Reitzel                  | <b>Label*</b>    | :              |

**Dénomination spécifique** : Vinaigre de table rouge

**Déclaration des ingrédients** : Vinaigre de vin rouge 55%, vinaigre d'alcool 45%, antioxydant (E220: SULFITE).

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

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

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b>                  | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg |
| <b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Version</b> : 7                          |

### 3. ALLERGENES & ADDITIFS

#### ALLERGENES

**Céleri** : Non  
**Crustacés** : Non  
**Gluten** : Non  
**Lait /lactose** : Non  
**Lupins** : Non  
**Mollusques** : Non  
**Moutarde** : Non  
**Œufs** : Non  
**Poisson** : Non  
**Sésame** : Non  
**Soja/Lécithine de soja** : Non  
**Sulfites** ( $SO^2 < 170ppm$ ) : **Oui**

#### 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)** :

E220 Dioxyde de soufre

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b>                  | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg |
| <b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Version</b> : 7                          |

#### 4. INFORMATIONS DIVERSES

**Code GPC** : 10000051

**Alcool** :  
**Type de sel** : Non contenu  
**Huile de palme/palmiste** : Non contenu

**Ingrédient d'origine animale** : Non contenu.  
**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 ml

|                                 |   |                  |
|---------------------------------|---|------------------|
| <b>Energie</b>                  | : | <b>60 kJ</b>     |
|                                 | : | <b>14 kcal</b>   |
| <b>Matières grasses</b>         | : | <b>&lt;0.5 g</b> |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | : | <i>&lt;0.1 g</i> |
| <b>Glucides</b>                 | : | <b>&lt;0.5 g</b> |
| <i>Dont sucres</i>              | : | <i>0.0 g</i>     |
| <b>Protéines</b>                | : | <b>&lt;0.5 g</b> |
| <b>Sel</b>                      | : | <b>0.0 g</b>     |
| <i>Fibres alimentaire</i>       | : | <i>0.0 g</i>     |
| <i>Sodium</i>                   | : | <i>0.00 g</i>    |

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b>                  | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg |
| <b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Version</b> : 7                          |

## 6. ANALYSES

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres     | Cible | Tolérance | Méthode       | Fréquence |
|----------------|-------|-----------|---------------|-----------|
| pH             | 3.00  | ±0.30     | Potentiomètre | 1x/lot    |
| Acidité (g/dl) | 4.65  | ±0.15     | Titrimétrie   | 1x/lot    |
| Sulfite (mg/l) | 57.50 | ±22.50    | Titrimétrie   | 1x/lot    |

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

**Stérilité commerciale** : Non

| Flores recherchées                  | Max légal            | Méthode | Fréquence                 |
|-------------------------------------|----------------------|---------|---------------------------|
| Germes aérobies mésophiles          | 1000000 ufc/g        | MSDA    | Selon analyse des risques |
| Enterobacteriaceae                  | 100 ufc/g            | MSDA    | Selon analyse des risques |
| Staphylocoques à coagulase positive | 100 ufc/g            | MSDA    | Selon analyse des risques |
| Bacillus cereus                     | 1000 ufc/g           | MSDA    | Selon analyse des risques |
| Levures et moisissures              | Invisible à l'œil nu | MSDA    | Selon analyse des risques |
| E. coli                             | 100 ufc/g            | MSDA    | Selon analyse des risques |

### PARAMÈTRES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect-couleur** : Liquide clair. / Rouge.

**Odeur-goût** : Typique vinaigre de vin rouge.

**Texture** : Liquide.

## 7. FABRICATION

**Étapes clé de fabrication** : Sur demande.

**Concept HACCP** : Oui

**CCP définis** : Filtration

|                                                             |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b><br><b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg<br><b>Version</b> : 7 |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|

### 8. EMBALLAGES

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Emballage primaire</b> : Bag-in-Box<br><b>Matière</b> : EVOH / PE + Carton<br><b>Code EAN</b> : 7610161126421<br><br><b>Format/Volume</b> : 15 l<br><b>Poids brut</b> : 15 610 g<br><b>Poids net</b> : 15 074 g<br><b>Poids net égoutté</b> : | <b>Embl. de regroup.</b> :<br><b>Matière</b> :<br><b>Code EAN</b> : |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

### 9. PALETTISATION

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Unité de vente</b> : Bag-in-Box<br><b>Nombre de pièces par UV</b> : 1<br><br><b>Dimension de l'emballage primaire</b><br><b>Largeur</b> : 23.00 cm<br><b>Profondeur</b> : 23.00 cm<br><b>Hauteur</b> : 32.50 cm | <b>Pces par couche</b> : 15<br><b>Pces par palette</b> : 45<br><br><b>Dimension de l'emballage de regroupement</b><br><b>Largeur</b> :<br><b>Profondeur</b> :<br><b>Hauteur</b> : |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

|                            |                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| <b>DLC/DLUO</b>            | : A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA |
| <b>Date de production</b>  | : Non                                          |
| <b>Heure de production</b> | : Oui                                          |
| <b>Numéro de lot</b>       | : AAMMJJ                                       |

AA = Année de fabrication / MM = Mois de fabrication / JJ = Jour de fabrication

### 11. CONSOMMATION / CONSERVATION / ENTREPOSAGE

|                                   |                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Utilisation</b>                | : Produit prêt à la consommation.                |
| <b>Critère(s) d'entreposage</b>   | : Entreposer à température ambiante (max. 25°C). |
| <b>Critère(s) après ouverture</b> | :                                                |
| <b>Durée de vie totale</b>        | : 720 jours                                      |
| <b>Durée de vie dès livraison</b> | : 360 jours                                      |

|                                      |                                             |
|--------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>D.1.31.12642</b>                  | <b>Date de modification</b> : 06.07.2020/eg |
| <b>Vinaigre Winta Rouge 15 Lt Hr</b> | <b>Version</b> : 7                          |

## 12. INGREDIENT / POURCENTAGE / PROVENANCE

[illegible]