

D.1.31.12673	Date de modification : 04.04.16/cj
Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	Version : 1

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 : Acetaia Cremonini Giuseppe SRL
Adresse : Via Foschiero 1142, IT-41057 Spilamberto (MO)
GLN : 8033717730009

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article : Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	# Article : D.1.31.12673
Marque : Hugo Reitzel	Label* :

Dénomination spécifique : Vinaigre à base de moût de raisin

Déclaration des ingrédients : Vinaigre de vin, moût de raisin concentré, colorant (caramel ordinaire), antioxydant (DIOXYDE DE SOUFRE).

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

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

D.1.31.12673	Date de modification : 04.04.16/cj
Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	Version : 1

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 (SO² <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
E150d Caramel ordinaire

D.1.31.12673	Date de modification : 04.04.16/cj
Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	Version : 1

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

Energie : **441 kJ**
: **103 kcal**

Matières grasses : **0.0 g**
Dont acides gras saturés : *0.0 g*

Glucides : **20.0 g**
Dont sucres : *20.0 g*

Protéines : **1.0 g**

Sel : **0.1 g**

Fibres alimentaire : *0.0 g*

Sodium : *0.04 g*

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12673	Date de modification : 04.04.16/cj
Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	Version : 1

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
Acidité (g/dl)	6.00	±0.15	Titrimétrie	1x/lot

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Stérilité commerciale : Non

Flores recherchées	Max légal	Méthode	Fréquence
Germe aérobie mésophile	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. / Brun-noir.

Odeur-goût : Typique de vinaigre balsamique.

Texture : Liquide.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Filtration

D.1.31.12673	Date de modification : 04.04.16/cj
Vinaigre Balsamique Rouge 3 Lt Hr	Version : 1

8. EMBALLAGES

Emballage primaire : Bag-in-Box	Embl. de regroup. :
Matière : EVOH / PE + Carton	Matière :
Code EAN : 7610161126735	Code EAN :
Format/Volume : 3 l	
Poids brut : 3 422 g	
Poids net : 3 300 g	
Poids net égoutté :	

9. PALETTISATION

Unité de vente : Bag-in-Box	Pces par couche : 54
Nombre de pièces par UV : 1	Pces par palette : 216
Dimension de l'emballage primaire	Dimension de l'emballage de regroupement
Largeur : 13.00 cm	Largeur :
Profondeur : 13.00 cm	Profondeur :
Hauteur : 23.00 cm	Hauteur :

10. TRACABILITE

La traçabilité du produit est garantie grâce à

DLC/DLUO :	A consommer de préférence avant le: JJ/MM/AA
Date de production :	Non
Heure de production :	Oui
Numéro de lot :	AAMMJJ
	AA = Année de fabrication / MM = Mois de fabrication / JJ = Jour 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 :	
Durée de vie totale :	720 jours
Durée de vie dès livraison :	360 jours

