

D.1.31.12773	Date de modification : 16.08.2022 / Eg
Ketchup Bid 5/1 5250G 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 :
Adresse :
GLN :

2. SPECIFICATIONS DES DONNÉES DE BASE

Article	: Ketchup Bid 5/1 5250G Hr	# Article	: D.1.31.12773
Marque	: Sonnegg	Label*	:

Dénomination spécifique : Ketchup de tomates

Déclaration des ingrédients : Purée de tomates 59%, vinaigre d'alcool, sucre, amidon modifié, sel de cuisine iodé.

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.

D.1.31.12773	Date de modification : 16.08.2022 / Eg
Ketchup Bid 5/1 5250G 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 : 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) :

E1422 Amidon modifié

D.1.31.12773	Date de modification : 16.08.2022 / Eg
Ketchup Bid 5/1 5250G Hr	Version : 1

4. INFORMATIONS DIVERSES

Code GPC : 10006325

Alcool :
Type de sel : Avec iode, sans fluor
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 g

Energie : **464 kJ**
 : **109 kcal**

Matières grasses : **<0.5 g**
Dont acides gras saturés : **<0.1 g**

Glucides : **25.0 g**
Dont sucres : **21.0 g**

Protéines : **1.1 g**

Sel : **3.0 g**

Fibres alimentaire : **0.0 g**

Sodium : **1.20 g**

Les valeurs nutritives ont été calculées.

D.1.31.12773	Date de modification : 16.08.2022 / Eg
Ketchup Bid 5/1 5250G Hr	Version : 1

6. ANALYSES

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Cible	Tolérance	Méthode	Fréquence
pH	3.60	±0.30	Potentiomètre	1x/lot
Acidité (g/dl)	1.10	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Sel (%)	3.00	±0.30	Titrimétrie	1x/lot
Viscosité (cP)	55 000	±15 000	Brookfield	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 : Masse lisse homogène sans grumeau. / Rouge.

Odeur-goût : Typique de tomates aromatisées.

Texture : Légèrement visqueuse.

7. FABRICATION

Étapes clé de fabrication : Sur demande.

Concept HACCP : Oui

CCP définis : Pasteurisation

D.1.31.12773	Date de modification : 16.08.2022 / Eg
Ketchup Bid 5/1 5250G Hr	Version : 1

8. EMBALLAGES

Emballage primaire :	Seau + film + couvercle	Embl. de regroup. :	
Matière :	PP + PET/PP + PP	Matière :	
Code EAN :	7610161127732	Code EAN :	
Format/Volume :			
Poids brut :	5 430 g		
Poids net :	5 250 g		
Poids net égoutté :			

9. PALETTISATION

Unité de vente :	Bidon	Pces par couche :	18
Nombre de pièces par UV :	1	Pces par palette :	90
Dimension de l'emballage primaire		Dimension de l'emballage de regroupement	
Largeur :	22.50 cm	Largeur :	
Profondeur :	22.50 cm	Profondeur :	
Hauteur :	19.00 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. / Agiter avant l'emploi.
Critère(s) d'entreposage :	Entreposer à température ambiante (max.25°C).
Critère(s) après ouverture :	Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.
Durée de vie totale :	270 jours
Durée de vie dès livraison :	180 jours

[illegible]