

D.1.31.12834	Aktualisiert am : 09.01.2023 / Eg
Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Version : 3

1. HERSTELLER/LIEFERANTEN KONTAKTDATEN

Firma : Reitzel (Suisse) SA	Betriebsnr. : CH-53469982
Adresse : Rte d'Ollon 14-16	GLN : 7610161000004
Ort : CH-1860 Aigle	
 Zertifizierung : IFS, BRC	
 Funktion : Verkaufsdirektor	Funktion : Qualitätssicherung
Kontakt : Thomas Aebischer	Kontakt : Teresa Rebelo
E-mail : thomas.aebischer@reitzel.ch	E-mail : qualite@reitzel.ch

Kontakt Daten des Herstellers

Falls der Hersteller nicht dem Lieferanten entspricht.

Firma :
Adresse :
GLN :

2. STAMMDATEN-SPEZIFIKATION

Artikel : Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Artikelnr. : D.1.31.12834
Marke : Hugo Reitzel	Label* :

Sachbezeichnung : Salatsauce

Zutatenliste :

Wasser, Rotweinessig, Sonnenblumenöl, Stärke, Zucker, jodiertes und unjodiertes Kochsalz, Kräuter, Knoblauch, Gewürze, natürliche Aromen, konzentrierter Zitronen- und Holundersaft, Hefeextrakte.

Herstellungsland : Schweiz
Vertreten in der EU durch : Reitzel France, F-75009 Paris

** Das Produkt ist einer Zertifizierung unterliegt. Beispiel: Bio, V-Label, Halal, etc.*

D.1.31.12834	Aktualisiert am	: 09.01.2023 / Eg
Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Version	: 3

3. ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**ALLERGENE**

Sellerie : Nein
Krebstiere : Nein
Gluten : Nein
Milch/Laktose : Nein
Lupinien : Nein
Weichtiere : Nein
Senf : Nein
Eier : Nein
Fisch : Nein
Sesam : Nein
Soja/Soja-Lezithin : Nein
Sulfite : Nein

Hartschalenobst

Mandeln : Nein
Erdnüsse : Nein
Haselnüsse : Nein
Walnüsse : Nein
Paranüsse : Nein
Cashewnüsse : Nein
Macadamia : Nein
Pecannüsse : Nein
Pistazien : Nein

**Kann Spuren von
enthalten** :

ZUSATZSTOFFE**Enthaltene Zusatzstoffe**

Nicht enthalten

D.1.31.12834	Aktualisiert am : 09.01.2023 / Eg
Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Version : 3

4. DIVERSE ANGABEN

GPC Code : 10000200

Alkohol :

Salz-Typ : Mit Jod, ohne Fluor

Palmkernöl/Palmfett : Nicht enthalten

Tierische Inhaltsstoffe : Nicht enthalten.

Diät (*Vegan, Light, Halal, ...*) : Vegan

Produkt hergestellt aus genetisch veränderten Organismen?
Nein

Behandlung des Produktes oder seiner Komponenten durch Strahlung?
Nein

Enthält das Produkt und/oder Verpackung Nanotechnologie-Komponenten?
Nein

5. NÄHRWERTE

Enthalten in 100 ml:

Energie	:	671 kJ
	:	162 kcal
Fett	:	15.0 g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	:	<i>1.7 g</i>
Kohlenhydrate	:	5.9 g
<i>davon Zucker</i>	:	<i>2.5 g</i>
Eiweiss	:	<0.5 g
Salz	:	1.6 g
<i>Ballaststoffe</i>	:	<i><0.5 g</i>
<i>Natrium</i>	:	<i>0.64 g</i>

Die Nährwerte wurden berechnet.

D.1.31.12834	Aktualisiert am	: 09.01.2023 / Eg
Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Version	: 3

6. ANALYSEN

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE PARAMETER

Parameter	Sollwert	Toleranz	Methode	Häufigkeit
pH	3.40	±0.30	Potenziometrie	1x/Lot
Säuregehalt (g/dl)	0.70	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Salz (%)	1.60	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Viskosität (cP)	1 900	±300	Brookfield	1x/lot

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Handelssterilität : Nein

Gesuchte Keimart	Max gesetzlich	Methode	Häufigkeit
Aerobe, mesophile Keime	1000000 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
Enterobacteriaceae	100 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
Koagulasepositive Staphylokokken	100 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
Bacillus cereus	1000 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
Hefen und Schimmelpilze	Mit blossem Auge nicht sichtbar	SLMB	Gemäss Risikoanalyse
E. coli	100 KBE/g	SLMB	Gemäss Risikoanalyse

ORGANOLEPTISCHE PARAMETER

Aussehen - Farbe : Vinaigrette- Sauce mit suspendierten Kräutern. / Rot.

Geschmack - Geruch : Typisch nach Kräutern und Rotweinessig.

Textur : Flüssig.

7. HERSTELLUNG

Herstellungsprozess : Auf Anfrage erhältlich.

HACCP-Konzept : Ja

Definierte CCP : Pasteurisierung der wässrigen Phase

D.1.31.12834	Aktualisiert am : 09.01.2023 / Eg
Italian Dressing Beutel 40MI Hr	Version : 3

8. VERPACKUNG

Primär Verpackung : Beutel	Gruppenverpackung : Karton
Stoff : PET/PETmet/PE	Stoff : Karton
EAN-Code : 7610161128340	EAN-Code : 7610161027469
Format/Volumen : 40 ml	
Bruttogewicht : 42 g	
Nettogewicht : 41 g	
Abtropfgewicht :	

9. PALETTIERUNG

Verkaufseinheit : Karton	Stück/Lage : 1650
Anzahl Stück/Verkaufseinheit : 50	Stück/Palette : 9900
Dimension der primär Verpackung	
Länge : 7.50 cm	Dimension der Gruppenverpackung
Tiefe : 1.90 cm	Länge : 16.00 cm
Höhe : 10.00 cm	Tiefe : 17.50 cm
	Höhe : 19.00 cm

10. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist garantiert durch:

MHD/MVD	: Mindestens haltbar bis: TT/MM/JJ
Herstellungs-Datum	: Nein
Herstellungs-Zeit	: Ja
Lot-Nummer	: XXXY
	XXX = julianisches Datum (050 = 19 Februar)
	Y = Jahrgang (5 = 2015)

11. VERBRAUCH / AUFBEWAHRUNG / LAGERUNG

Verwendung	: Genussfertig. Vor Gebrauch schütteln.
Lagerbedingungen	: Bei Raumtemperatur (max. 25°C) lagern.
Kriterien nach Öffnung	:
Gesamte Haltbarkeit	: 270 Tage
Haltbarkeit nach Lieferung	: 150 Tage

