

D.1.31.12833	Aktualisiert am : 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version : 5

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 : French Dressing Beutel 40 MI Hr	Artikelnr. : D.1.31.12833
Marke : Hugo Reitzel	Label* :

Sachbezeichnung : Salatsauce

Zutatenliste :

Wasser, Sonnenblumenöl, Weissweinessig, SENF (Branntweinessig, Wasser, SENFKÖRNER, Kochsalz, Zucker, Gewürze, Gewürzextrakte), Stärke, EIGELB (Eier aus Bodenhaltung), Zucker, jodiertes und unjodiertes Kochsalz, Hefeextrakte, natürliche Aromen.

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.1.31.12833	Aktualisiert am	: 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version	: 5

3. ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

Sellerie	: Nein
Krebstiere	: Nein
Gluten	: Nein
Milch/Laktose	: Nein
Lupinien	: Nein
Weichtiere	: Nein
Senf	: Ja
Eier	: Ja
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

Stärke

D.1.31.12833	Aktualisiert am : 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version : 5

4. DIVERSE ANGABEN

GPC Code : 10000200

Alkohol :

Salz-Typ : Mit Jod, ohne Fluor

Palmkernöl/Palmfett : Nicht enthalten

Tierische Inhaltsstoffe : Eier.

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

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 : **1180 kJ**
: **286 kcal**

Fett : **29.0 g**
davon gesättigte Fettsäuren : 3.3 g

Kohlenhydrate : **4.7 g**
davon Zucker : 2.1 g

Eiweiss : **0.8 g**

Salz : **1.9 g**

Ballaststoffe : <0.5 g

Natrium : 0.76 g

Die Nährwerte wurden berechnet.

D.1.31.12833	Aktualisiert am	: 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version	: 5

6. ANALYSEN

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE PARAMETER

Parameter	Sollwert	Toleranz	Methode	Häufigkeit
pH	3.60	±0.30	Potenziometrie	1x/Lot
Säuregehalt (g/dl)	0.90	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Salz (%)	1.90	±0.30	Titrimetrie	1x/Lot
Viskosität (cP)	1 600	± 500	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 : Homogene Sauce ohne Stücke. / Weisslich.

Geschmack - Geruch : Typisch nach French Dressing.

Textur : Cremig.

7. HERSTELLUNG

Herstellungsprozess : Auf Anfrage erhältlich.

HACCP-Konzept : Ja

Definierte CCP : Pasteurisierung der wässrigen Phase

D.1.31.12833	Aktualisiert am	: 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version	: 5

8. VERPACKUNG

Primär Verpackung	: Beutel	Gruppenverpackung	: Karton
Stoff	: LDPE	Stoff	: Karton
EAN-Code	: 7610161128333	EAN-Code	: 7610161027452
Format/Volumen	: 40 ml		
Bruttogewicht	: 42 g		
Nettogewicht	: 40 g		
Abtropfgewicht	:		

9. PALETTIERUNG

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

D.1.31.12833	Aktualisiert am	: 27.04.2023/ Eg
French Dressing Beutel 40 MI Hr	Version	: 5

12. ZUTATEN / ANZAHL / URSPRUNG

Zutaten	%	Ursprung
Wasser		
Sonnenblumenöl		
Weissweinessig		
SENF		
Stärke		
EIGELB (Eier aus Bodenhaltung)		
Zucker		
Jodiertes und unjodiertes Kochsalz		
Hefeextrakte		
Natürliche Aromen		