

Cornichons au vinaigre

Boite 5/1

1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	Charles CHRIST Société Christ-BP4-72160 CONNERRE 02.43.89.16.16 02.43.89.08.89 charles-christ@christ.fr
--	--

Le fournisseur est-il également le fabricant : Oui NON

Si non, veuillez indiquer, dans le tableau ci-dessous, les coordonnées du fabricant.

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	
--	--

2. Certification

IFS v6 BRC v6 BIO CQ

3. Identification du produit

Marque

Charles CHRIST
Food Service

N° Article- Reitzel- Christ:

150+	MNC0102640006
120-149	MNC0103640002
80-119	MNC0104640002
60-79	MNC0105640002
40-59	MNC0106640004

Dénomination Légale du produit:

Cornichons au vinaigre

Visuel



4. Etiquetage

Listes des ingrédients

Cornichons (dont conservateur: disulfite de potassium), eau, vinaigre d'alcool, oignons, sel, graines de moutarde, arôme.

Poids net total:

4100 g

Poids net égoutté:

2120 g

Volume récipient:

4250 ml

Code emballer:

EMB 72090 D

Gencod:

Calibre

150+	3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 3 3 3
120-149	3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 2 8 9
80-119	3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 2 9 6
60-79	3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 3 0 2
40-59	3 0 2 2 8 2 0 0 0 0 3 1 9

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

Energie	61 kJ / 15 kcal		
Matière grasse	0,4g	dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	0,6 g	dont sucres	0,5 g
Fibres alimentaires	1,9 g		
Protéines	1,2 g		
Sel	2,1g		

5. Paramètres physico-chimiques / Stabilité

Paramètres	Valeur Cible	Tolérances	Unité
Stabilité	Etuvage à 37°C	aucune	NF V08-408
pH	3,5	+/-0,5	
Acidité	2,4°	+/-0,5	°acétique
Calibre	150+ ou 120-149 ou 80-119 ou 60-79 ou 40-59	-	nb fruit/kg

6. Composition

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	47%	végétale	Inde / Sri Lanka
Eau	45,99%	minérale (forage)	France
Vinaigre d'alcool		végétale	France
Oignons	3,5%	végétale	Italie / Pays-Bas / France
Sel	2,5%	minérale	UE
Graines de moutarde	1%	végétale	UE/non-UE
Arôme	0,01%	synthétique	UE

7. Allergènes

Allergènes	Oui	Non	Traces	Dans quel(s) ingrédient(s)?
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleris et produits à base de céleris	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Graines de moutarde
Graines de sésames	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (> à 10 ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cornichons
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques et produit à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8. Conservation

DLUO :

4 ans

Marquage :

JJ/MM/AA

Emplacement

Sur le couvercle

Avant ouverture

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité.

Après ouverture

A conserver au réfrigérateur, dans un emballage hermétique, fermé, dans un maximum de jus et à consommer rapidement.

9. Garanties

Ionisation	Absence de matières premières ionisées. Produit fini non ionisé
OGM	Absence de matières premières OGM

10. Logistique

Nombre d'ucv / pack	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	165