

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:	MNC0400640001
Dénomination Légale du produit:	oignons blancs au vinaigre
Visuel	

4. Etiquetage

Listes des ingrédients	Petits oignons blancs (dont conservateur : sulfites), vinaigre d'alcool, eau, sel, arôme, anti-oxydant : acide citrique. Traces éventuelles de <u>moutarde</u>		
Poids net total:	4100 g	Poids net égoutté:	2210 g
Volume récipient:	4250 ml	Code embaleur:	EMB 72090 D
Gencod:	3 0 2 2 8 2 0 0 0 5 1 6 1		

Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

Energie	107 kcal / 25 kj		
Matières grasses	0,1 g	dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,5 g	dont sucres	3 g
Fibres alimentaires	1,7 g		
Protéines	0,8 g		
Sel	1,6 g		

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°	+/- 05	°acétique
Calibre	16-18 ou 18-21		mm

6. Composition

Ingrédients	%	Origine	Provenance
petits oignons blancs	54	végétale	Italie / Pays-Bas / France
vinaigre		végétale	France
eau		minérale(forage)	France
Sel		minérale	UE
arôme		végétale (estragon)	UE
anti-oxydant : acide citrique		synthétique	UE / non-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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	Oignons
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 :

3 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