

## 1. Coordonnées du fournisseur (& Fabricant)

Nom de l'entreprise Adresse N° de téléphone N° de fax Adresse e-mail	<p style="text-align: center;"><b>Charles CHRIST</b></p> Société Christ-BP4-72160 CONNERRE 02.43.89.16.16 02.43.89.08.89 <a href="mailto:charles-christ@christ.fr">charles-christ@christ.fr</a>
--	--

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	<h2 style="color: #800000;">Charles CHRIST</h2> <h3 style="color: #800000;">Food service</h3>
N° Article- Reitzel- Christ:	MNC0113640001
Dénomination Légale du produit:	<h3 style="color: #800000;">Cornichons en rondelles au vinaigre</h3>
Visuel	

## 4. Etiquetage

<b>Listes des ingrédients</b>	Cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel, arôme. Traces éventuelles de sulfites et moutarde		
<b>Poids net total:</b>	<b>4100 g</b>	<b>Poids net égoutté:</b>	<b>2120 g</b>
<b>Volume récipient:</b>	<b>4250 ml</b>	<b>Code emballer:</b>	<b>EMB 72090 D</b>
<b>Gencod:</b>	<b>3 0 2 2 8 2 0 0 0 7 3 4 9</b>		

### Valeurs Energétiques et Nutritionnelles, moyennes pour 100 g:

<b>Energie</b>	<b>61 kj / 15 kcal</b>		
<b>Matières grasses</b>	<b>0,4 g</b>	<b>dont acides gras saturés</b>	<b>0 g</b>
<b>Glucides</b>	<b>0,6 g</b>	<b>dont sucres</b>	<b>0,5 g</b>
<b>Fibres alimentaires</b>	<b>2,0 g</b>		
<b>Protéines</b>	<b>1,2 g</b>		
<b>Sel</b>	<b>2 g</b>		

## 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
Diamètre	20	+/-10	mm
Epaisseur	2	+/-1	mm
Défaut	lamelles : 5 % - fausses coupes + débris : 10 % - total max : 12%		

## 6. Composition

Ingrédients	%	Origine	Provenance
Cornichons	51,7	végétale	UE
Eau		minérale(forage)	France
Sel		minérale	UE
Vinaigre d'alcool		végétale	France
Arôme		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 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 alimentaire, hermétique, 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 / rang	3
Nombre de pack / rang	11
Nombre de rang / palette	5
Nombre d'ucv / palette	165