

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg

(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



1. Informations générales sur le produit

Version	2
Nom du produit FR	Nouilles de riz GTC Ds 6kg
Marque	
Référence de produit	060114

1.1 Exigences générales

Les produits doivent être conformes à la norme européenne, pour plus de détails, veuillez lire l'annexe II

2. Composition du produit

2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant de traiter par ordre décroissant. Les ingrédients composés doivent être mentionnés en entier (p. ex. chapelure, eau, levure, blé, sel). Donnez le nom complet de tout additif, y compris les additifs techniques utilisés et le numéro E. Spécifiez la matière première pour les huiles végétales, par exemple l'huile de palme, l'amidon, par exemple l'amidon de maïs modifié, la protéine hydrolysée, par exemple la protéine de soja hydrolysée. Ajoutez des informations importantes et pertinentes sur les ingrédients, telles que le classement de qualité (par exemple, riz de qualité AAA), la méthode de transformation utilisée (par exemple, abricots secs, riz étuvé, herbes irradiées). La quantité totale de tous les ingrédients doit être de 100 %.

Type d'ingrédient	Nom	Source % dans la version finale (numéro E)	Pays d'origine	Allergène	OGM	Étiquetage requis ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	riz	92	Viêt Nam			Non
Ingrédient	eau	7	Viêt Nam			Non
Ingrédient	sel	1	Viêt Nam			Non

Pourcentage total : 100,00 %

2.2 Déclaration des ingrédients

Ajoutez une image de l'illustration originale (annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajoutez l'illustration dans un fichier séparé. Vous pouvez ajouter les pièces jointes à la bas du document.

2.3 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il sans alcool ? Oui

Si non, concentration(%) :

Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (Colorants, arômes, conservateurs, etc.) Oui

Ce produit est-il Halal ? Non

Si oui, établissement :

Valable jusque:

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg (Version 2, approuvée le 27/10/2021)



Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, établissement :
Valable jusque:
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui
Ce produit est-il bio ?	Non
Si oui, veuillez ajouter un certificat.
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	Non
Quel programme

3. Stockage, durée de conservation, poids et codage de traçabilité

3.1 Conditions de stockage et durée de conservation

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
<u>Température de stockage</u>	20 (°C)	0 (°C)	50 (°C)	Stocké dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil
	<u>MAX</u>			
<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>	24			

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
<u>Température de stockage:</u> <u>(°C)</u>	20 (°C)	0 (°C)	50 (°C)	Stocké dans un endroit sec et frais, à l'écart de la lumière directe du soleil
	<u>Max</u>			
<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	30			

3.3 Poids

Pour les fournisseurs hors UE, le poids net du produit doit être le poids minimal . _____

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg
(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Poids : (unité consommateur en gramme/ml)	6000	6000	6000

gramme
Poids égoutté : [Le cas échéant] _____ 0 (g)

Produits solides en g, liquides en ml : _____ g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple) _____ Non

Clé de code de production (explication code de production) _____ Non

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration allergène

Tableau

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Croix</u>	<u>Croix</u>
		<u>contamination</u>	<u>contamination</u>
		<u>sur la fabrication</u>	<u>dans l'entreprise</u>
		<u>doubler</u>	
Céréales contenant du gluten	Absent	Absent	Absent
- Blé	Absent	Absent	Absent
- Seigle	Absent	Absent	Absent
- Orge	Absent	Absent	Absent
- Avoine	Absent	Absent	Absent
- Blé du Khorasan	Absent	Absent	Absent
- Orthographié	Absent	Absent	Absent
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Œufs	Absent	Absent	Absent
Poisson	Absent	Absent	Absent
Cacahuètes	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noisettes	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg (Version 2, approuvée le 27/10/2021)



- Noisettes	Absent	Absent	Absent
- Noix	Absent	Absent	Absent
- Noix de cajou	Absent	Absent	Absent
- Noix de pécan	Absent	Absent	Absent
- Brésil	Absent	Absent	Absent
- Pistache	Absent	Absent	Absent
- Macadamia	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

4.2 Irradiation et Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou des ingrédients obtenus à partir d'OGM doivent être étiquetés comme tels.

Ce produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'irradiation ?

Oui

Ce produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'OGM ? Selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

Oui

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur :

Goût:

Odeur:

Texture / consistance :

6. Analyse chimique/physique

Veillez indiquer les valeurs chimiques et physiques. Les champs vides doivent être utilisés pour d'autres données pertinentes pour des produits spécifiques. Dans "fréquence de mesure", la fréquence de contrôle dans la production doit être indiquée, par exemple 2 fois / jour. Indiquez également la méthode utilisée.

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>pH</u>	0	0	0
<u>Brix</u>	0 (° Brix)	0 (° Brix)	0 (° Brix)
<u>Matière sèche</u>	0 (%)	0 (%)	0 (%)
<u>Sel</u>	0 (%)	0 (%)	0 (%)
<u>Aluminium</u>	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg (Version 2, approuvée le 27/10/2021)



<u>Activité d'eau*</u>	0	0	0
<u>Toxines [le cas échéant]</u>	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)
<u>Iode</u>	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)

* Aussi connu sous le nom de coefficient d'activité aqueuse

	<u>Méthode</u>	<u>Mesure de Fréq.</u>
<u>pH</u>
<u>Brix</u>
<u>Matière sèche</u>
<u>Sel</u>
<u>Aluminium</u>
<u>Activité d'eau</u>
<u>Toxines</u>
<u>Iode</u>

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	0
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) :	0
Sable (%) :	0
Fluide / goutte / glaçage (%) :	0
Produits endommagés (%) :	0
Pourcentage d'écart restants (%) :	0

8. Analyse microbiologique

Donner des valeurs microbiologiques à la "date de péremption" -BBD-. (*) M = la concentration supérieure acceptable d'un organisme d'essai. Un décompte supérieur à M pour tout échantillon

l'unité est inacceptable. Dans "fréquence d'échantillonnage", la fréquence de contrôle dans la production doit être indiquée, par exemple 2 fois / jour. Indiquez également la méthode utilisée.

	<u>M (*)</u>	<u>Méthode</u>	<u>Fréquence d'échantillonnage</u>
<u>Nombre total de plaques aérobies</u>	10000 (ufc/g)	ISO 4838-1:2013	un ans
<u>Entérobactéries</u>	10 (ufc/g)	ISO 21528-2 : 2004	un ans
<u>Coliformes</u>	100 (ufc/g)	ISO 4832:2006	un ans
<u>Coliformes fécaux</u>	100 (ufc/g)	ISO 4832:2006	un ans
<u>Bacille cereus</u>	10 (ufc/g)	ISO 7932:2004	un ans
<u>Staphylococcus aureus</u>	100 (ufc/g)	ISO 6888-1:1999/AMD1:2003	un ans
<u>Salmonelle</u>	0 (ufc/25g)	ISO 6579-1:2017	un ans
<u>Listeria monocytogenes</u>	0 (ufc/g)	ISO 11290-1:2017	un ans
<u>Clostridium perfringens</u>	10 (ufc/g)	ISO 7937:2004	un ans

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg
(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



<u>Levures</u>	100 (ufc/g)	ISO 21527-1:2008	un ans
<u>Moules</u>	100 (ufc/g)	ISO 21527-1:2008	un ans

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? Oui

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ? Oui

9. Déclaration nutritionnelle

Produits liquides en ml, produits solides en g (20°C)

Nutritionle waarde

énergie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1480
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	350
grasses (g/100g-100ml)	0,69
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0,3
dont acides gras mono-insaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml) dont acides gras	
trans (g/100g-100ml) glucides (g/100g-100ml)	79,5
dont sucres (g/100g-100ml)	0,19
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	0,88
protéines (g/100g-100ml) sel	5,22
(g/100g-100ml)	1,5
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acide organique (mg/100g-100ml)	
Sodium (mg/100g-100ml)	
100g/100ml	100g
Préparé/non préparé	Non préparé

Selon les instructions de cuisson mentionnées sur l'emballage. Si la déclaration nutritionnelle a été remplie pour le produit préparé, veuillez remplir instructions correctes au § 11.3. Ces instructions doivent également être mentionnées sur l'étiquette.

La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Non

<u>Vitamines et</u>	<u>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport quotidien recommandé</u>
<u>Minéraux</u>			<u>selon UE 1169/2011</u>
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>			
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>			

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg
(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>				

Comment sont obtenues les valeurs nutritionnelles ? analysé par un laboratoire certifié

10. Détection des métaux et description du processus

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et mentionnez les points de contrôle critiques du processus. Complétez la liste des PCC. Ajouter la pièce jointe au bas du document.

Le produit est-il métal détecté ?	Oui
Si oui, détection limites - Ferreux :	2,0 mm
Si oui, détection limites - Non ferreux:	2,5 mm
Si oui, détection limites - Inox acier:	3,5 mm
Processus description	Matériaux => Bien sélectionner => Tremper dans l'eau 10 heures => Écraser finement => Mélanger avec du sel => Filtrer soigneusement => Étaler sur un fin filet de compartiment supérieur d'une cocotte => Retirer 1 minute => Séchage => La feuille de riz est séchée=>Sélectionner et nettoyer=>La feuille de riz passe sous ultraviolet rayons=>Emballage=>Produits finis. Prêt à exporter
PCC 1 :
PCC 2 :
PCC 3 :
PCC 4 :
PCC 5 :

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg
(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballage selon règlement (CE) :

N° 10/2011 - N° 1935/2004 - N° 2023/2006

Oui

Si oui, ajouter le rapport d'essai et la déclaration de conformité

Sans bisphénol A

Oui

Atmosphère / Garniture de gaz

Non

si oui, quelle méthode est utilisée?

.....

Emballage sous vide

Non

Pasteurisé

Non

si oui combinaison temps/température :

.....

Stérilisé

Non

si oui combinaison temps/température :

.....

Emballage actif

Non

quel type est utilisé (par exemple absorbeur d'oxygène/silice/autres sorbants.)

.....

11.2 Méthode de préparation

Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (Instructions de cuissons). Si les valeurs nutritionnelles ont été indiquées pour le produit préparé, ces instructions sont obligatoires et doivent être imprimées sur l'étiquette.

Cuisson

Mettez les bâtonnets de riz dans une casserole avec de l'eau bouillante et faites cuire pendant 4-5 minutes. Rincez les bâtonnets de riz à l'eau

instructions

froide et gardez les bâtonnets de riz secs dans une assiette. Les bâtonnets de riz sont prêts à être frits avec des légumes, de la viande, des

assaisonnements ou à utiliser avec du bouillon.

12. Éthique

Les produits sont-ils exempts de travail des enfants ?

Oui

13. Annexe

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg

(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



Le produit doit répondre aux propriétés générales suivantes (GMP, HACCP). Le produit doit être :

- produit avec des additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008
- exempts d'agents pathogènes, de toxines d'agents pathogènes et de virus pathogènes, y compris les protozoaires de parasites et doivent se conformer aux règlement de la commission (CE) n° 2073/2005
- exempt de résidus de produits chimiques tels que des agents de nettoyage et des lubrifiants.
- Pesticides, conformément à la législation de l'UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN> exempt d'ingrédients
- irradiés.
- respecter les teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxyvalénol, zéaralénone, fumonisines, T-2 et Toxine HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxines, PCB et benzo(a)pyrène selon la commission règlement (CE) n° 1881/2006
- se conformer à la législation de l'UE sur les amines biogènes, règlement de la commission (CE) n° 2073/2005
- exempt de corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- exempt d'organismes nuisibles ou de dommages causés par des organismes nuisibles (insectes et rongeurs).
- exempt de colorants illégaux (rouge soudan, etc.).

14. Exigences essentielles en matière d'emballage

Cela indique que nous respectons la fabrication et la composition selon les exigences essentielles d'emballage : - Le volume et le poids des emballages doivent être limités à la quantité minimale lorsque l'emballage répond encore aux exigences fonctionnelles.

- La réutilisation ou la valorisation de l'emballage doit être possible. L'emballage ne doit contenir aucun produit dangereux ou nocif. substances lorsque l'emballage est brûlé ou déversé comme taille

- La quantité totale de métaux lourds dans l'emballage ne dépasse pas un maximum de 100 ppm (100 milligrammes par kilogramme) par composant d'emballage.

La méthode de réutilisation suivante s'applique à l'emballage : (indiquer ce qui s'applique)

Les caractéristiques de l'emballage permettent d'utiliser l'emballage en plusieurs passages, ou

Non

L'emballage est conforme à la réglementation du travail pour sa transformation, ou

Oui

L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables et est donc devenu un déchet

Oui

La méthode de récupération suivante s'applique à l'emballage : (indiquer ce qui s'applique)

Un certain pourcentage en poids des matériaux utilisés peut être réutilisé, ou L'emballage

Oui

doit produire de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou L'emballage peut

Oui

être composté et est biodégradable.

Non

14.1 Systèmes qualité

Veuillez joindre une copie de vos certificats de qualité sous le document

BPF	Non
HACCP	Oui
BRC	Non
IFS	Non
ISO 22000	Oui
BSCI	Non
RSPO	Non

ZLI - Bâtonnets de riz GTC Ds 6kg

(Version 2, approuvée le 27/10/2021)



Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire,
Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)

.....

N° d'agrément / N° UE :

.....

Applicable uniquement aux établissements manipulant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veuillez joindre une copie de votre attestation

15. Emballage

Hiérarchie des emballages

TIUD *	Code GTIN	Un seul niveau de GTIN inférieur	Nombre de articles un niveau plus bas	GTIN uniques niveau inférieur	Type d'emballage	Type de palette	Transport emballage	Nombre de couches par palette	Nombre de cartons par couche

Dimensions et poids

TIUD	GTIN	Poids brut (g)	Poids net (g)	Poids égoutté (g)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)

*

Terminologie & Descripteurs d'unités :

TIUD : Descripteur d'unité d'article commercial

PL : Palette

SC : Cas

PAQUET : Pack / Intérieur

EA : Chaque

16. Informations complémentaires

Informations Complémentaires