

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



1. Informations générales sur le produit

Version 5
 Nom du produit EN Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg
 Marque GoldenTortuePourChefs
 Référence produit 060156

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 (par exemple 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	100	Italie			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 :

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



Valable jusque:

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 20 (°C)</u>	4 (°C)	27 (°C)	à l'abri de la lumière et de l'humidité

MAX

<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>	18
--	----

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 : (°C)</u>	10 (°C)	4 (°C)	27 (°C) préférable de conserver au réfrigérateur

Max

<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	540
---	-----

3.3 Poids

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Poids : (unité consommateur en _____ gramme/ml)	5000	4924	5076

gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] _____ (gr)

Produits solides en g, liquides en ml:g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple) 4525631

Clé de code de production (explication code de production) numéro progressif + opérateur

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

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



Soja	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noisettes	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent
- 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

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur : cristallin typique du

Goût: riz typique du

Odeur: riz, pas de moisissure, boisé

Texture / consistance :typique du riz

6. Analyse chimique/physique

Veuillez 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.

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>pH</u>			
<u>Brix</u>	(°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>			
<u>Toxines [Si en vigueur]</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>lode</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(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>lode</u>

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	0,1%
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) :	0,0001 %
Sable (%) :	0
Fluide / goutte / glaçage (%) :	0
Produits endommagés (%) :	0
Pourcentage d'écarts 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.

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



<u>M (*)</u>	<u>Méthode</u>	<u>Fréquence d'échantillonnage</u>
<u>Numération totale sur plaque aérobie</u> < 200000 (cfu/g) iso 4833-1:2013 tous les 3 mois		
<u>Entérobactéries</u>	< 1000 (ufc/g)	inclusion tous les 3 mois
<u>Coliformes</u>	< 1000 (ufc/g)	inclusion tous les 3 mois
<u>Coliformes fécaux</u>	(ufc/g)	...
<u>Bacille cereus</u>	< 100 (ufc/g)	inclusion tous les 3 mois
<u>Staphylococcus aureus (ufc/g)</u>
<u>Salmonelle</u>	0 (ufc/25g)	enrichissements tous les 3 mois
<u>Listeria monocytogenes 0 (ufc/g)</u>	enrichissements	tous les 3 mois
<u>Clostridium perfringens (ufc/g)</u>
<u>Levures</u>	< 10000 (ufc/g) 06-s36	tous les 3 mois
<u>Moules</u>	< 1000 (ufc/g) 06-s36	tous les 3 mois

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)	1477
kilocalories (kcal/100g-100ml)	348
matières grasses (g/100g-100ml)	0,75
dont acides gras saturés (g/100g-100ml) dont acides gras mono-insaturés (g/100g-100ml) 0,24 dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml) 0,19 dont acides gras trans (g/100g-100ml) glucides (g/100g-100ml)	0,29
	78,8
dont sucres (g/100g-100ml)	0,1
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	1,07
protéines (g/100g-100ml)	5,97
sel (g/100g-100ml)	0,003
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acide organique (mg/100g-100ml)	

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



Sodium (mg/100g-100ml)		1,4
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 ? Oui

	<u>Vitamines et</u> <u>Minéraux</u>	<u>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport quotidien recommandé selon l'UE</u> <u>1169/2011</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>				
<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 ? analysées 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 métal du produit est-il détecté ? Oui
 Si oui, limites de détection - Ferreux : 2,5
 Si oui, limites de détection - Non ferreux : 2,5

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



Si oui, limites de détection - Acier inoxydable :3

Description du processus
 PCC 1 : détection de métal
 PCC 2 : système co2
 PCC 3 :
 PCC 4 :
 PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballage selon règlement (CE) :

Non 10/2011 - Non 1935/2004 - Non 2023/2006 Oui

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

Atmosphère sans	Oui
bisphénol A / Conditionnement	Non
gazeux 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 ex. 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.

laver le riz environ 3 fois, jusqu'à ce que l'eau reste claire. Ajouter 1,5 partie d'eau à 1 partie de riz, cuire à feu moyen-doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Remuer et couvrir pendant 10 minutes avant d'utiliser

12. Éthique

Les produits sont-ils exempts de travail des enfants ? Oui



ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg (Version 5, approuvée le 05/07/2022)

13. Annexe

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

- produit avec des additifs alimentaires qui sont 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 être conformes au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission
- exempts de résidus de produits chimiques comme les agents de nettoyage et les lubrifiants.
- Pesticides, conformément à la législation de l'UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-base-de-donnees/public/?event=homepage&language=EN>
- exempt d'ingrédients irradiés.
- respecter les teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, 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 aucune substance dangereuse ou nocive lorsque l'emballage est brûlé ou jeté comme déchet - 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 Non

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

Non

L'emballage peut être composté et est biodégradable.

Non

14.1 Systèmes qualité

ZLI - Riz pour sushi GT-CHEF zk 5kg

(Version 5, approuvée le 05/07/2022)



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

BPF	Non
HACCP	Oui
BRC	Oui
IFS	Oui
ISO 22000	Oui
BSCI	Non
RSPO	Non
Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, durabilité, conformité sociale, etc.)	Smeta, écart global, iso 14001
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