



## 1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net	100% huile de sésame pur / 1 litre (1000 ml)
Description générale :	Huile aux graines de sésame grillées
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	60352

### 1.1 Obligations générales :

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

## 2. Composition du produit

### 2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant transformation dans l'ordre descendant. Les ingrédients composés doivent être cités intégralement (ex. chapelure ; eau, levure, blé, sel). Donnez le nom complet de tout additif, y compris les additifs techniques utilisés et le nombre E.

Précisez la matière brute pour les huiles végétales, (ex. huile de palme), l'amidon (ex. amidon de maïs modifié), les protéines hydrolysées (ex. protéines de soja hydrolysées).

Ajoutez toute information importante et pertinente sur les ingrédients, telle que le niveau de qualité (ex. qualité de riz AAA), la méthode de transformation utilisée (ex. abricots secs, riz blanchi, herbes irradiées). La quantité totale de tous les ingrédients doit être égale à 100 %.

Liste des composants		
Ingrédient	Quantité (%)	Pays d'origine
graines de SESAME	100%	Brésil, Guinée-Bissau, Mozambique, Pakistan,Paraguay
Vérifiez si la quantité est égale à 100 %	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

### 2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
ne s'applique pas	ne s'applique pas	ne s'applique pas

Numéro d'article H&S :



### 2.3 Déclaration des ingrédients

Citez ci-dessous, en anglais, la déclaration des ingrédients d'origine du produit. Citez aussi les langues figurant sur l'emballage.

Déclaration d'ingrédients sur l'emballage d'origine.					
graines de sésame (allergène)					
Langues sur l'emballage d'origine					
Anglais	Oui / Non	.....	Oui / Non	.....	Oui / Non
Français	Oui / Non	.....	Oui / Non	.....	Oui / Non

### 2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	Oui	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui	
Ce produit est-il halal ?	Oui	Si oui, établissement : MUIS, Singapore
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à : 31 Jan 2024
Ce produit est-il casher ?	Oui	Si oui, établissement : KSA, USA
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à : 31 Jul 2024
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il biologique ?	Non	
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	Non	Quel programme

Numéro d'article H&S :



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

#### 3.1 Conditions de stockage, durée de conservation et poids

Conditions de stockage et durée de conservation					
Température de stockage :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
	28	5	40	°C	
Conditions de stockage :	tenir au sec et au froid, et à l'abri de la lumière				
Durée de conservation totale :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
	36	24	40	mois	

Poids : (unité consommateur de contenu)	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	1000	1000	1050	ml	
Poids égoutté :	ne s'applique pas			g	(le cas échéant)

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation APRÈS OUVERTURE:					
Température de stockage après ouverture :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
	28	5	40	°C	
Conditions de stockage après ouverture :	tenir au sec et au froid, et à l'abri de la lumière, bouchon doit être fermé solidement				
Durée de conservation totale après ouverture :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
			730	jours	

#### 3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	La date d'expiration est utilisé
Clé de code de production	Ne s'applique pas

Numéro d'article H&S :



## 4. Allergènes, OGM et irradiation

### 4.1 Déclaration d'allergènes

Code LeDa	Code GS1	Allergène	Recette sans (Z)	Recette contenant (M)	Pouvant contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		<b>Allergènes légaux</b>				
1.1	UW	Blé	Z			
1.2	NR	Seigle	Z			
1.3	GB	Orge	Z			
1.4	GO	Avoine	Z			
1.5	GS	Épeautre	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	*) Gluten	Z			
2.0	AC	Crustacés	Z			
3.0	AE	Œuf	Z			
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Lait de vache	Z			
8.1	SA	Amandes	Z			
8.2	SH	Noisettes	Z			
8.3	SW	Noix de Grenoble	Z			
8.4	SC	Noix de cajou	Z			
8.5	SP	Noix de pécan	Z			
8.6	SR	Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de macadamia / du Queensland	Z			
8	AN	*) Fruits à coque	Z			
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde	Z			
11.0	AS	Sésame		M		
12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimé sous forme de SO2	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		<b>Allergènes supplémentaires</b>				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	Z			
23.0	MK	Viande de poulet	Z			
24.0	NK	Coriandre	Z			
25.0	NM	Maïs	Z			
26.0	NP	Légumineuses	Z			
27.0	MC	Bœuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carottes	Z			

(\*) À utiliser seulement en cas de contamination croisée (voir explication sur le gluten et les fruits à coque dans la pièce jointe)

M / La recette contient : Le produit contient la matière indiquée comme ingrédient – ou la matière est présente dans un ingrédient – selon la méthode de préparation. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

Z / Recette sans : Le produit ne contient aucune des matières citées selon la méthode de préparation. Ce produit sera inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

K / Peut contenir : Le produit peut contenir la matière citée à cause de la contamination croisée (et recette sans) (voir ci-dessous). Ce produit sera inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée mais sera indiqué.

O / Inconnu : Il n'y a pas suffisamment de données disponibles concernant la présence de la matière dans le produit. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

N / Non indiqué : Rien n'a été indiqué concernant la matière citée. Ceci se produit automatiquement si vous ne choisissez pas une des quatre autres options. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

Numéro d'article H&S :



## 4.2 Irradiation et organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou des ingrédients obtenus à partir d'OGM doivent porter une étiquette à cet effet.

Irradiation et OGM	
Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans irradiation ?	Oui
Ce produit contient-il des ingrédients qui peuvent être OGM (ex. soja, maïs, blé, riz) ?	Non
Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans OGM ? Conformément à 1829/2003/EC et 1830/2003/EC	Oui

## 5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Brun / doré
Goût :	Légèrement amer et avec un goût de noisette
Odeur :	arôme de noisette
Texture / consistance :	Huile (liquide)

## 6. Analyse chimique / physique

Indiquez les valeurs chimiques et physiques. Les champs vides doivent être utilisés pour d'autres données pertinentes concernant des produits spécifiques. Dans « Fréquence de mesure », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

Analyse chimique / physique						
	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Méthode	Fréquence de mesure
Activité de l'eau *				Valeur		
pH	4,4	4	5	Valeur	Apha 4500-H	
Brix				° Brix		
Cendre				g		
Densité (20 °C)				g/cm <sup>3</sup>		
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium				mg/kg		

\* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

Numéro d'article H&S :



## 7. Défauts du produit

Défauts du produit	
Défauts	Unité
Matière étrangère (inhérente au produit)	1 %
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0 %
Sable	0 %
Liquide / gouttes / enrobage	0 %
Produits endommagés	0 %
Pourcentage de variations restantes	99 %

## 8. Analyse microbiologique

Donnez les valeurs microbiologiques à « date limite de consommation » (DLC). (\*) M= concentration maximale acceptable d'un organisme test. Un nombre supérieur à M pour toute unité d'échantillon est inacceptable. Dans « Fréquence d'échantillonnage », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	Unité	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Nombre total de bactéries souches	< 10000	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Entérobactéries		cfu/g		
Coliformes	< 20	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Coliformes fécaux	< 20	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Bacillus cereus		cfu/g		
Staphylococcus aureus	< 100	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Salmonelle	< 0	cfu/25g	FDA/BAM	Annuelle
Listeria monocytogenes		cfu/g		
Clostridium perfringens		cfu/g		
Levures	< 100	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Moisissures	< 100	cfu/g	FDA/BAM	Annuelle
Toxines		cfu/g		
Clostridium perfringens sulfite-réducteur		cfu/g		

Le laboratoire d'analyse est-il ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	Oui
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ?	Non

Numéro d'article H&S :



## 9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)		
Propriété	Valeur	Unité
<input type="checkbox"/> Pour 100g	x Pour 100ml	
<input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé)	<input type="checkbox"/> Produit préparé	
Énergie*	3683	kJ
Énergie*	896	Kcal
Lipides*	99,2	g
- acides gras saturés *	15,8	g
- acides gras monoinsaturés	39.8	g
- acides gras polyinsaturés	43.1	g
- cholestérol	0	g
- acides gras trans	0.6	g
- salatrims		g
Glucides*	0,7	g
- sucres*	0	g
- polyols		g
- érytritol		g
- amidon	0	g
Fibres		g
Acides organiques		g
Alcool		g
Protides*	0	g
Sodium*	0	g
Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !		
* Ces valeurs sont obligatoires selon la norme UE 1169/2011		

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011
			ne s'applique pas

<p><b>Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?</b> (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)</p>	<p><b>Laboratoire certifié</b></p>
---	------------------------------------

Numéro d'article H&S :



## 10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux					
Des métaux sont-ils détectés ?	Non				
Si oui, limites de détection :	Ferreux		Non ferreux		Acier inoxydable

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques du processus. Remplissez la liste CCP :

Description du processus	
	CCP 1 :
	CCP2 :
	CCP3 :
	CCP4 :
	CCP5 :
	CCP6 :
	CCP7 :
	CCP8 :
	CCP9 :
CCP... :	

Numéro d'article H&S :



## 11. Emballage et étiquetage

### 11.1 Préservation de l'emballage de consommation

Matériel d'emballage et préservation	
Emballage conforme à :	
Règlement (CE) n° 10/2011	OUI
Règlement (CE) n° 1935/2004	OUI
Règlement (CE) n° 2023/2006	OUI
Sans bisphénol A	OUI
Conditionnement sous atmosphère / gaz	NON
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	NON
Pasteurisé	NON
Stérilisé	NON

### 11.2 Méthode de préparation

Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (instructions de cuisson)  
Ces instructions seront imprimées sur l'étiquette si les valeurs nutritionnelles du produit préparé ont été indiquées.

Peut être utilisé comme marinade, en fin de cuisson pour un plat sauté sautés, comme ingrédient pour la salade, la soupe et le ragoût.

Numéro d'article H&amp;S :



## 12. Sécurité du produit et dangers possibles

Nous vous serions reconnaissants de préciser à Heuschen & Schrouff OFT les dangers possibles qui « pourraient être présents » ou « ne représentent pas un danger possible » dans votre produit. Nous avons besoin de ces informations pour nos analyses de risques HACCP.

<p><b>Micro-organisme pathogène</b></p> <p>Salmonelle n'est pas un danger possible</p> <p>Clostridium n'est pas un danger possible</p> <p>Staphylococcus aureus n'est pas un danger possible</p> <p>Campylobacter n'est pas un danger possible</p> <p>Yersinia n'est pas un danger possible</p> <p>Listeria monocytogenes n'est pas un danger possible</p> <p>Vibrio n'est pas un danger possible</p> <p>Clostridium n'est pas un danger possible</p> <p>Bacillus cereus n'est pas un danger possible</p> <p>Aeromas n'est pas un danger possible</p> <p>Plesiomonas n'est pas un danger possible</p> <p>Shigella n'est pas un danger possible</p> <p>Diverses entérobactéries n'est pas un danger possible</p> <p>Streptocoque n'est pas un danger possible</p> <p>E-coli n'est pas un danger possible</p> <p>Pseudomonades n'est pas un danger possible</p>	<p><b>Pesticides</b></p> <p>Fongicides n'est pas un danger possible</p> <p>Herbicides n'est pas un danger possible</p> <p>Insecticides n'est pas un danger possible</p> <p>Nématicides n'est pas un danger possible</p> <p>Rodenticides n'est pas un danger possible</p> <p>Chlorméquat n'est pas un danger possible</p> <p>Organophosphates n'est pas un danger possible</p> <p>Pesticides toxiques instantanés n'est pas un danger possible</p> <p>DDT n'est pas un danger possible</p>
<p><b>Toxines pathogènes</b></p> <p>Toxine Staphylococcus aureus n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Clostridium botulinum n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Bacillus cereus n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine E-coli n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Clostridium perfringens n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Pseudomonas n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Salmonelle n'est pas un danger possible</p>	<p><b>Support de pesticide gazeux</b></p> <p>Bromure de méthyle n'est pas un danger possible</p> <p>Phosphine n'est pas un danger possible</p>
<p><b>Virus pathogènes</b></p> <p>Virus Hépatite A n'est pas un danger possible</p> <p>Virus Hépatite E n'est pas un danger possible</p> <p>Rotavirus n'est pas un danger possible</p> <p>Groupe de virus de Norwalk n'est pas un danger possible</p> <p>Autre n'est pas un danger possible</p>	<p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb n'est pas un danger possible</p> <p>Cadmium n'est pas un danger possible</p> <p>Mercure n'est pas un danger possible</p> <p>Arsenic n'est pas un danger possible</p> <p>Iode n'est pas un danger possible</p>
<p><b>Protozoaires parasitiques</b></p> <p>Giardia n'est pas un danger possible</p> <p>Entamoeba n'est pas un danger possible</p> <p>Cryptosporidium n'est pas un danger possible</p> <p>Cyclospora n'est pas un danger possible</p> <p>Anisakis sp n'est pas un danger possible</p> <p>Diphyllobothrium n'est pas un danger possible</p> <p>Nanophyetus n'est pas un danger possible</p> <p>Eustrongylides n'est pas un danger possible</p> <p>Acanthamoeba n'est pas un danger possible</p> <p>Ascaris n'est pas un danger possible</p>	<p><b>Mycotoxines</b></p> <p>Intoxication Ciguatera n'est pas un danger possible</p> <p>Toxines d'intoxication par fruits de mer n'est pas un danger possible</p> <p>Scombroïdose n'est pas un danger possible</p> <p>Tétrodotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Toxines de champignon n'est pas un danger possible</p> <p>Aflatoxines peut être présent</p> <p>Pyrrrolizidine n'est pas un danger possible</p> <p>Phytohémagglutinine n'est pas un danger possible</p> <p>Grayanotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Citrinine n'est pas un danger possible</p> <p>Ergoline n'est pas un danger possible</p> <p>Fumonisine n'est pas un danger possible</p> <p>Lutéoskyrine n'est pas un danger possible</p> <p>Ochratoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Patuline n'est pas un danger possible</p> <p>Acide pénicillique n'est pas un danger possible</p> <p>Stérigmatocystine n'est pas un danger possible</p> <p>Trichothécénène n'est pas un danger possible</p> <p>Fusarium n'est pas un danger possible</p> <p>Zéaralénone n'est pas un danger possible</p>
<p><b>Lubrifiants</b></p> <p>Huiles n'est pas un danger possible</p>	

Numéro d'article H&S :



Graisses	n'est pas un danger possible	Ochratoxine A	n'est pas un danger possible
Lubrifiants	n'est pas un danger possible		
Produit d'entretien et désinfectant	n'est pas un danger possible	<b>Amines biogènes</b>	
		Histamine	n'est pas un danger possible
		Tryptamine	n'est pas un danger possible
		Cadavérine	n'est pas un danger possible
		Putrescine	n'est pas un danger possible
		Spermine	n'est pas un danger possible
		Spermidine	n'est pas un danger possible
<b>Indications des autorités</b>		<b>Dangers physiques</b>	
Législation	n'est pas un danger possible	Verre, graviers, bois, métal, etc.	n'est pas un danger possible
Conservateurs	n'est pas un danger possible	Morceaux et/ou esquilles d'os	n'est pas un danger possible
Ingrédients irradiés	n'est pas un danger possible		
OGM	n'est pas un danger possible	<b>Animaux nuisibles</b>	
<b>Divers</b>		Excréments	n'est pas un danger possible
Migration de l'emballage	n'est pas un danger possible	Dommages dus à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
Dioxines	n'est pas un danger possible	Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
HAP	n'est pas un danger possible		
3-MCPD	n'est pas un danger possible		
Nitrofuranes	n'est pas un danger possible		
Nitrite - Nitrate	n'est pas un danger possible		
SRM	n'est pas un danger possible		
Rouge Soudan I, II, III et IV	n'est pas un danger possible		
Autres couleurs illégales	n'est pas un danger possible		

Numéro d'article H&S :