

1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net	Sauce Pad Thai 1 l (GTC) Code : 2-19-401-0
Description générale :	Sauce
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	

1.1 Obligations générales :

Ce produit doit se conformer aux propriétés générales (GMP, HACCP) suivantes.

Ce produit doit être :

- fabriqué avec des additifs alimentaires autorisés par la directive du Conseil européen (CE) n° 95/2, la directive de la Commission (CE) n° 95/45 et la réglementation (CE) n° 1333/2008
- au moins le poids net doit être cité sur l'emballage.
- sans pathogènes, toxines de pathogènes et virus de pathogènes, notamment les protozoaires de parasites, et doit être conforme à la réglementation de la Commission (CE) n° 2073/2005
- sans ingrédients OGM conformément à la Réglementation (CE) n° 1829/2003 et à la Réglementation (CE) n° 1830/2003.
- emballé dans un emballage qui ne migre pas, conformément à la Réglementation (CE) n° 10/2011 et à la Réglementation (CE) n° 321/2011.
- sans résidus de produits chimiques tels que des produits d'entretien et des lubrifiants.
- sans pesticides, ni métaux lourds.
- sans ingrédients irradiés.
- conformes aux niveaux maximums de nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxinivalénol, zéaralénone, fumonisines, toxine T-2 et HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxines, PCB et Benzo(a)pyrènes, conformément à la réglementation de la Commission (CE) n° 1881/2006
- conformes à la législation sur les amines biogènes.
- sans corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- sans animaux nuisibles ni dommages dus à des animaux nuisibles (insectes et rongeurs).
- sans colorants illégaux (rouge Soudan, etc.).

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
1. Sucre (sucre de palme, sucrose)	35,00	Thaïlande
2. Épices & herbes (ail, échalote, piment)	20,00	Chine, Thaïlande
3. Pâte de tamarins (tamarins, eau)	17,00	Thaïlande
4. Condiments (Sauce poisson [anchois, sel, sucre], vinaigre)	13,00	Chine

Numéro d'article H&S :



5. Sel	6,00	Thaïlande
6. Huile de soja	6,00	Thaïlande
7. Eau	2,80	Thaïlande
8. Colorant : paprika	0,2	Espagna
Vérifiez si la quantité est égale à 100 %	TOTAL	100%

2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
-	-	-

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.					
Voir 2.1					
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 :	
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :	
Ce produit est-il casher ?	Non	Si oui, établissement :	
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :	
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Non		
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Non		
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
		25	30	°C	
Conditions de stockage :	25–30 °C				
Durée de conservation totale :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
			18	mois	

Poids : (unité consommateur de contenu)	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	1.250	1.250	1.280	g	
Poids égoutté :	-	-	-	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
	-	4	10	°C	
Conditions de stockage après ouverture :	Conserver au réfrigérateur. A utiliser dans les 2 semaines après ouverture.				
Durée de conservation totale après ouverture :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
	-	-	15	jours	

3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	Date limite de consommation: JJ MM AAAA
Clé de code de production	JJ = Jour, MM = Mois, AAAA = Année

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)
		Allergènes légaux				
1.1	UW	Blé	/		Non (**)	
1.2	NR	Seigle	/		Non (**)	
1.3	GB	Orge	/		Non (**)	
1.4	GO	Avoine	/		Non (**)	
1.5	GS	Épeautre	/		Non (**)	
1.6	GK	Kamut	/		Non (**)	
1	AW	*) Gluten	/		Non (**)	
2.0	AC	Crustacés	/		Non (**)	
3.0	AE	Œuf	/		Non (**)	
4.0	AF	Poisson		/ (Sauce de poisson)	Non (**)	
5.0	AP	Arachides	/		Non (**)	
6.0	AY	Soja		/ (Huile de soja raffiné)	Non (**)	
7.0	AM	Lait de vache	/		Non (**)	
8.1	SA	Amandes	/		Non (**)	
8.2	SH	Noisettes	/		Non (**)	
8.3	SW	Noix de Grenoble	/		Non (**)	
8.4	SC	Noix de cajou	/		Non (**)	
8.5	SP	Noix de pécan	/		Non (**)	
8.6	SR	Noix du Brésil	/		Non (**)	
8.7	ST	Pistaches	/		Non (**)	
8.8	SM	Noix de macadamia / du Queensland	/		Non (**)	
8	AN	*) Fruits à coque	/		Non (**)	
9.0	BC	Céleri	/		Non (**)	
10.0	BM	Moutarde	/		Non (**)	
11.0	AS	Sésame	/		Non (**)	
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	/		Non (**)	
13.0	NL	Lupin	/		Non (**)	
14.0	UM	Mollusques	/		Non (**)	
		Allergènes supplémentaires			Non (**)	
20.0	ML	Lactose	/		Non (**)	
21.0	NC	Cacao	/		Non (**)	
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	/		Non (**)	
23.0	MK	Viande de poulet	/		Non (**)	
24.0	NK	Coriandre	/		Non (**)	
25.0	NM	Maïs	/		Non (**)	
26.0	NP	Légumineuses	/		Non (**)	
27.0	MC	Bœuf	/		Non (**)	
28.0	MP	Porc	/		Non (**)	
29.0	NW	Carottes	/		Non (**)	

(*) 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.

Numéro d'article H&S :



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.

Note ()** : Nous nous référons à la procédure contrôle d'allergènes.

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

5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Sauce rouge-orange avec de la distribution du piment, de l'ail, de l'échalote et des flocons de radis chinois (Daikon)
Goût :	Aigre, doux et salé
Odeur :	Échalote frite, ail frit et radis chinois frit
Texture / consistance :	-

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
Viscosité						
Activité de l'eau *				Valeur		
Teneur en humidité				%		
pH (100%)	3,2	2,2	4,2	Valeur	pH-mètre	chaque lot
Brix (100%)	10,2	8,2	12,2	° Brix	refractomètre	chaque lot
Cendre				g		
Densité (20 °C)				g/cm ³		
Matière sèche				%		
Sel	9,5	8,5	10,5	%	titrateur automatique	chaque lot
Aluminium				mg/kg		

Numéro d'article H&S :



* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

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

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	300.000 max.	cfu/g	APHA 2001	Chaque lot
Entérobactéries	<3	cfu/g	APHA 2001	Chaque lot
Coliformes	-	cfu/g		
Coliformes fécaux	-	cfu/g		
Bacillus cereus	-	cfu/g		
Staphylococcus aureus	Ne pas détecté	cfu/g	AOAC 2006	Chaque lot
Salmonelle	Ne pas détectée	cfu/25g	AOAC 2003	Chaque lot
Listeria monocytogenes	-	cfu/g		
Clostridium perfringens	100 max	cfu/g	BAM 2001	Chaque lot
Levures	100 max.	cfu/g	APHA 2001	Chaque lot
Moisissures		cfu/g		
Toxines	-	cfu/g		
Clostridium perfringens sulfito-réducteur	-	cfu/g		

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

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	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100ml		
<input checked="" type="checkbox"/> Cru (produit non préparé)	<input type="checkbox"/> Produit préparé	Si la Déclaration de nutrition pour le produit préparé est utilisée, remplissez les instructions correctes à § 11.3, se reporter aux mentions sur l'étiquette	
Énergie*	919		kJ
Énergie*	218		Kcal
Lipides*	4,5		g
- acides gras saturés *	0,7		g
- acides gras monoinsaturés	-		g
- acides gras polyinsaturés	-		g
- cholestérol	0,0		g
- acides gras trans	0,0		g
- salatrims	-		g
Glucides*	29,2		g
- sucres*	24,1		g
- polyols	-		g
- érytritol	-		g
- amidon	-		g
Fibres	1,0		g
Acides organiques	-		g
Alcool	-		g
Protides*	1,6		g
Sel*	5,8		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

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

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011
Vitamine A	165,0	mcg	9%
Vitamine C	7,0	mg	9%
Calcium	47,0	mg	5%

Numéro d'article H&S :



<p>Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)</p>	<p>Calculées</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 :	Réglementation (CE) n° 10/2011 Réglementation (CE) n° 321/2011 Réglementation (CE) n° 1282/2011
	Oui / Non Si oui, ajouter un rapport de test

Conditionnement sous atmosphère	Oui / <u>Non</u>
- si oui, quelle méthode utilisez-vous ?	<u>Emballage manuel</u>
Conditionnement sous gaz	Oui / <u>Non</u>
- si oui, quel gaz utilisez-vous ?	
Conditionnement sous vide	Oui / <u>Non</u>
Pasteurisé	Oui / <u>Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Oui / <u>Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Oui / <u>Non</u>
- quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant)	

11.2 Stockage de produit

Décrivez comment stocker le produit avant et après ouverture. (ceci figurera sur l'étiquette)	
Conditions de stockage avant ouverture	25-30 °C
Conditions de stockage après ouverture	-

11.3 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.	
-	

11.4 Étiquette du produit

Étiquette du produit :	
Fournissez à H&S une photocopie en <u>couleur</u> de l'étiquette du produit et une photocopie en <u>couleur</u> de l'étiquette Heuschen & Schrouff.	
Une photocopie ou une photo de votre propre étiquette du produit est-elle jointe ?	Oui / Non
Une photocopie de l'étiquette Heuschen & Schrouff est-elle jointe ?	Oui / Non

Numéro d'article H&S :



Si possible, H&S souhaite recevoir un emballage vide de l'unité pour le consommateur (seulement à partir de cartons / plastiques).

11.5 Obligations d'étiquetage

Veillez à ce que l'étiquetage soit réalisé (avec le service qualité de H&S) conformément à la réglementation (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du Conseil européen du 25 octobre 2011.

Étiquette du produit

L'étiquette du produit est-elle conforme aux obligations citées ci-dessus ? Oui / Non

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>Micro-organisme pathogène</p> <p>Salmonelle n'est pas un danger possible</p> <p>Clostridium n'est pas un danger possible</p> <p>Staphylococcus aureus peut être présent</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 peut être présent</p> <p>Pseudomonades n'est pas un danger possible</p>	<p>Pesticides</p> <p>Fongicides peut être présent</p> <p>Herbicides peut être présent</p> <p>Insecticides peut être présent</p> <p>Nématicides peut être présent</p> <p>Rodenticides peut être présent</p> <p>Chlorméquat peut être présent</p> <p>Organophosphates peut être présent</p> <p>Pesticides toxiques instantanés n'est pas un danger possible</p> <p>DDT n'est pas un danger possible</p> <p>Support de pesticide gazeux</p> <p>Bromure de méthyle n'est pas un danger possible</p> <p>Phosphine n'est pas un danger possible</p> <p>Métaux lourds</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>Toxines pathogènes</p> <p>Toxine Staphylococcus aureus peut être présent</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 peut être présent</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>Virus pathogènes</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>Mycotoxines</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>Scombroidose n'est pas un danger possible</p> <p>Tétrodoxine n'est pas un danger possible</p>

Numéro d'article H&S :



Autre	n'est pas un danger possible	Toxines de champignon	n'est pas un danger possible
Protozoaires parasitiques		Aflatoxines	peut être présent
Giardia	n'est pas un danger possible	Pyrrrolizidine	n'est pas un danger possible
Entamoeba	n'est pas un danger possible	Phytohémagglutinine	n'est pas un danger possible
Cryptosporidium	n'est pas un danger possible	Grayanotoxine	n'est pas un danger possible
Cyclospora	n'est pas un danger possible	Citrinine	n'est pas un danger possible
Anisakis sp	n'est pas un danger possible	Ergoline	n'est pas un danger possible
Diphyllobothrium	n'est pas un danger possible	Fumonisine	n'est pas un danger possible
Nanophyetus	n'est pas un danger possible	Lutéoskyrine	n'est pas un danger possible
Eustrongylides	n'est pas un danger possible	Ochratoxine	n'est pas un danger possible
Acanthamoeba	n'est pas un danger possible	Patuline	n'est pas un danger possible
Ascaris	n'est pas un danger possible	Acide pénicillique	n'est pas un danger possible
Lubrifiants		Stérigmatocystine	n'est pas un danger possible
Huiles	n'est pas un danger possible	Trichothécène	n'est pas un danger possible
Graisses	n'est pas un danger possible	Fusarium	n'est pas un danger possible
Lubrifiants	n'est pas un danger possible	Zéaralénone	n'est pas un danger possible
Produit d'entretien et désinfectant	n'est pas un danger possible	Ochratoxine A	n'est pas un danger possible
Indications des autorités		Amines biogènes	
Législation	n'est pas un danger possible	Histamine	n'est pas un danger possible
Conservateurs	n'est pas un danger possible	Tryptamine	n'est pas un danger possible
Ingrédients irradiés	n'est pas un danger possible	Cadavérine	n'est pas un danger possible
OGM	n'est pas un danger possible	Putrescine	n'est pas un danger possible
Divers		Spermine	n'est pas un danger possible
Migration de l'emballage	n'est pas un danger possible	Spermidine	n'est pas un danger possible
Dioxines	n'est pas un danger possible	Dangers physiques	
HAP	n'est pas un danger possible	Verre, graviers, bois, métal, etc.	n'est pas un danger possible
3-MCPD	n'est pas un danger possible	Morceaux et/ou esquilles d'os	n'est pas un danger possible
Nitrofuranes	n'est pas un danger possible	Animaux nuisibles	
Nitrite - Nitrate	n'est pas un danger possible	Excréments	n'est pas un danger possible
SRM	n'est pas un danger possible	Domages dus à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
Rouge Soudan I, II, III et IV	n'est pas un danger possible	Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
Autres couleurs illégales	n'est pas un danger possible		

Envoyez les spécifications du produit **remplies** et **signées** à :

Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading

À l'attention de : Quality department

Postbus 30202

6370 KE Landgraaf

Pays-Bas

Fax : +31 (0) 45 – 5338282 À l'attention de : Quality department

E-mail : quality@heuschenschrouff.com

Numéro d'article H&S :