



## 1. Informations générales sur le produit

Numéro de version	2
Nom du produit FR	Sauce pour Pad Thai GT-CHEF btl 1L
Marque	GoldenTortuePourChefs
Référence de produit	060471

### 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 final (numéro E)	Pays d'origine	Allergène OGM	Etiquetage requis ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Composition	herbes et épices	20				Non
Ingrédient	ail	0		Chine		Non
Ingrédient	échalote	0		Thaïlande		Non
Ingrédient	Chili	0		Chine, Thaïlande		Non
Ingrédient	sucre de coco	17.68		Thaïlande		Non
Composition	pâte de tamarin	17		Thaïlande		Non
Ingrédient	Tamarin	0				Non
Ingrédient	eau	0				Non
Ingrédient	saccharose	16h32		Thaïlande		Non
Composition	sauce poisson	7.8		Thaïlande		Non
Ingrédient	anchois	5.148			Poisson	Non
Ingrédient	sel	1.638				Non
Ingrédient	eau	0,624				Non
Ingrédient	sucre	0,39				Non
Ingrédient	sel	6		Thaïlande		Non
Ingrédient	l'huile de soja	6		Thaïlande		Soja Non
Ingrédient	vinaigre distillé	5.2		Thaïlande		Non
Ingrédient	pâte de tomate	4		Chine		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: -

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 ? Non

Ce produit convient-il aux végétaliens ? Non

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>	(°C)	25 (°C)	30 (°C)	Entreposer dans un endroit sec

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

### 3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

## ZLI - Sauce pour Pad Thai GT-CHEF btl 1L

(Version 2, approuvée le 22/11/2022)



	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
<u>Température de stockage:</u> (°C)	(°C)	4 (°C)	10 (°C)	A conserver au frais après ouverture et utiliser dans les 14 jours maximum.
<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	<u>Max</u>	14		

### 3.3 Poids

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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>Poids : (unité consommateur en gramme/ml)</u>	1000	1000	1030

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

Produits solides en g, liquides en ml : ml

### 3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Date de péremption : JJ MM AAAA (Imprimée sur l'étiquette frontale du flacon)

Clé de code de production (explication code de production)

JJ=Jour, MM=Mois, AAAA=Année

## 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	present	present
Œufs	Absent	Absent	Absent
Poisson	present	present	present
Cacahuètes	Absent	Absent	Absent
Soja	present	present	present
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	present	present

## 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 : Pâte rouge à rouge foncé avec échalote et flocons d'ail

Goût: aigre, salé, sucré et un peu épicé

Odeur: échalote et ail



Texture / consistance : Pâte

## 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>	3,4	3	3,8
<u>Brix</u>	9 (° Brix)	8 (°Brix)	10 (° Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	8,55 (%)	7,7 (%)	9,4 (%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>			
<u>Toxines [le cas échéant]</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>	pH-mètre	Chaque lot
<u>Brix</u>	Réfractomètre	Chaque lot
<u>Matière sèche</u>	...	...
<u>Sel</u>	Autotitrateur	Chaque lot
<u>Aluminium</u>	...	...
<u>Activité d'eau</u>	...	...
<u>Toxines</u>	...	...
<u>lode</u>	...	...

## 7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%) .....

Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) : .....

Sable (%): .....

Fluide / goutte / glaçage (%) : .....

Produits endommagés (%) : .....

Pourcentage d'écart restants (%) : .....



## 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)	APHA2015	Chaque lot
<u>Entérobactéries</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Coliformes</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Coliformes fécaux</u>	< 3 (ufc/g)	E. coli <3 NPP/g. (APHA2015)	Chaque lot
<u>Bacille cereus</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Staphylococcus aureus</u>	(ufc/g)	Non détecté/0,1 g. (AOAC2019)	Chaque lot
<u>Salmonelle</u>	(ufc/25g)	Non détecté/25g. (AOAC2019)	Chaque lot
<u>Listeria monocytogenes</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Clostridium perfringens</u>	100 (ufc/g)	BAM, 2001	Chaque lot
<u>Levures</u>	10 (ufc/g)	APHA2015	Chaque lot
<u>Moules</u>	10 (ufc/g)	APHA2015	Chaque lot

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 ? Non

## 9. Déclaration nutritionnelle

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

### Nutritionle waarde

énergie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1088
kilocalories (kcal/100g-100ml)	258
matières grasses (g/100g-100ml)	7,4
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	1,1
dont acides gras mono-insaturés (g/100g-100ml) dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml) dont acides gras trans (g/100g-100ml)	0
glucides (g/100g-100ml)	45
dont sucres (g/100g-100ml)	43
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	1,3
protéines (g/100g-100ml) sel	2,3
(g/100g-100ml)	9,1
cholestérol (mg/100g-100ml)	0
salatrim (g/100g-100ml)	

## ZLI - Sauce pour Pad Thai GT-CHEF btl 1L

(Version 2, approuvée le 22/11/2022)



alcool (éthanol) (g/100g-100ml)

acide organique (mg/100g-100ml)

Sodium (mg/100g-100ml)

100g/100ml

100ml

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 les 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>Minéraux</u>	<u>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport journalier recommandé</u> <u>selon EU 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 ?

calculé

## 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 ?

Non

Si oui, limites de détection - Ferreux :

.....

Si oui, limites de détection - Non ferreux :

.....

Si oui, limites de détection - Inox :

.....

Description du processus

Selon pièce jointe



PCC 1 : .....  
 PCC 2 : .....  
 PCC 3 : .....  
 PCC 4 : .....  
 PCC 5 : .....

## 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.

Instructions de cuissons

## 12. Éthique

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

## 13. Annexe



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.
- respecter les niveaux maximum pour Mosh / Moah
- 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, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines, T-2 et Toxine HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxine, PCB et benzo(a)pyrène selon la commission règlement (CE) n° 1881/2006
- se conformer à la législation de l'UE sur les aminos 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 Oui

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 Oui

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

L'emballage peut être composté et est biodégradable. Oui

##### 14.1 Systèmes qualité

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

BPF Oui

HACCP Oui

BRC Oui

IFS Non

ISO 22000 Non

BSCI Non

# ZLI - Sauce pour Pad Thai GT-CHEF btl 1L

(Version 2, approuvée le 22/11/2022)



RSPO

Non

Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, durabilité, conformité sociale, etc.)

-

N° d'agrément / N° UE :

Etablissements alimentaires agréés UE = Thaïlande n° 3015

(Sauce de poisson)

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 *	Couche 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

Supplémentaire  
information

Partie 2.1 Liste des composants : 1. Sauce de poisson 1.1) Extrait d'anchois (peut contenir du maquereau, des crustacés (crevettes, crabes) et mollusques (pétoncles (bivalves), calmars) 1.2) Sel 1.3) Eau 1.4) Sucre Les parties 11.1 et 14 sont des informations sur le bouchon en aluminium.