

ZLI - Vermicelles de haricot mungo GTC boîte6kg (120pcs) (version 3, approuvée le 24/09/2021)



1. Informations générales sur le produit

Version	3
Nom du produit FR	Mungbonenvermicelles GTC Ds 6kg (120st)
Marque	
Référence de produit	060116

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 finale (numéro E)	Pays d'origine	Allergène	Étiquetage OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient amidon de pois	Ingrédient	70	Canada, États-Unis		Non
amidon de haricot mungo	Pourcentage total :	30	Chine		Non
	100,00 %				

2.2 Déclaration des ingrédients

Ajoutez une photo 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 au 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 ?	Oui
Si oui, institution :	MUI
Valable	06-07-2023
jusqu'au : Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non
Ce produit est-il casher ?	Oui
Si oui, institution :	CERTIFICATION CASHER STAR-K 31-07-2022
Valable	
jusqu'au : 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 ?	Oui
Quel programme	SMET

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

3.1 Conditions de stockage et durée de conservation Cible

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
<u>Température de stockage</u> [-15 : 25] (°C) ≥ 5 (°C) ≤ 30 (°C) endroit frais et sec			
	<u>MAX</u>		
<u>Durée de conservation totale</u> : (mois) 36			

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture Cible

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
<u>Température de stockage</u> : (°C) [-15 : 25] (°C) ≥ 5 (°C) ≤ 30 (°C) sceller et placer dans un endroit sec et frais			
	<u>Max</u>		
<u>Durée de conservation totale</u> (jours) 365			

3.3 Poids

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

<u>Poids min max cible</u> : _____
<u>(unité consommateur en gramme/ml)</u> 6000 6000 6020
gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] 0 (gr)

Produits solides en g, liquides en ml : g

3.4 Code de traçabilité et clé de code Code de production

(exemple)

12.11.2022

Clé de code de production (explication code de production)

JJ.MM.AAAA

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Tableau de déclaration des allergènes

Allergène	Dans le produit	Contamination croisée	Contamination croisée
		sur la ligne de production	dans l'entreprise
Cacahuètes	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent
Poisson	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Absent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Des noixettes	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
Crustacés	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
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
Œufs	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 ?

Oui

Selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur :

Blanc, brillant et semi-transparent

Goût:

Savoureux et rafraîchissant après avoir absorbé de l'eau

Odeur:

Nature et sans odeur

Texture / consistance :

Souple et élastique

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.

	Cible	Min	Max
pH	[6,5 : 7]	≥ 6,5	≤ 7
Brix	0 (°Brix)	0 (°Brix)	0 (°Brix)
Matière sèche	0 (%)	0 (%)	0 (%)
Sel	0 (%)	0 (%)	0 (%)
Aluminium	[0 : 10] (mg/kg) ≥ 0 (mg/kg) ≤ 10 (mg/kg)		
Activité d'eau*	0	0	0

<u>Toxines</u>	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)
<u>lode</u>	kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)

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

<u>Méthode</u>	<u>Mesure de</u>	<u>Fréq.</u>
<u>pH</u>	Méthode de l'indicateur	Amidon par lot
<u>Brix</u>
<u>Matière sèche</u>
<u>Sel</u>
<u>Aluminium</u>	méthode spectrophotométrique chaque envoi de vermicelles	
<u>Activité aquatique</u>
<u>Toxines</u>
<u>lode</u>

7. Défauts du produit Matière

étrangère (inhérente au produit) (%)	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) : Sable
(%) : Fluide /	0%
goutte / glaçure (%) : Produits
endommagés (%) : Pourcentage
des écarts 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 nombre supérieur à M pour toute unité d'échantillonnage 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> ≤ 50 000 (kve/g)	GB2713	Chaque expédition de vermicelles
<u>Entérobactéries</u>	0 (kve/g)
<u>Coliformes</u>	0 (kve/g)	GB2713 Chaque envoi de vermicelles
<u>Coliformes fécaux</u>	0 (kve/g)
<u>Bacille cereus</u>	0 (kve/g)
<u>Staphylococcus aureus</u> 0 (kve/g)	GB2713	Amidon par lot
<u>Salmonelle</u>	0 (kve/25g)	GB2713 Amidon par lot
<u>Listeria monocytogenes</u> 0 (kve/g)
<u>Clostridium perfringens</u> 0 (kve/g) ≤ 100 (kve/g)
<u>Levures</u>	GB2713	Amidon par lot
<u>Moisissures</u> ≤ 100 (kve/g)	GB2713	Amidon par lot Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO
17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ?		Non
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

<u>énergie</u>	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1462
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	344
<u>grasses (g/100g-100ml)</u>	
dont acides gras saturés (g/100g-100ml) dont acides gras	0 0
mono-insaturés (g/100g-100ml) dont acides gras polyinsaturés (g/	
100g-100ml) dont acides gras trans (g/100g-100ml) glucides (g/	
100g-100ml) dont sucres (g/100g-100ml) dont polyols	
(g/100g -100ml) dont amidon (g/	86
100g-100ml) fibres (g/100g-100ml)	0
protéines (g/100g-100ml) sel (g/	
100g-100ml) cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g -100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acide organique (mg/	0 0,04
100g-100ml)	

Sodium (mg/100g-100ml) 100g/

100ml 100 g 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 ?

Vitamines et Minéraux Quantité Uom % des apports journaliers recommandés selon EU 1169/2011

<u>Vitamines et Minéraux Vitamine A</u>	0
<u>Vitamines et Minéraux Vitamine C</u>	0
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et Minéraux ...</u>
<u>Vitamines et 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. Ajoutez la pièce jointe au bas du document.

Le métal du produit est-il détecté ?	Oui
Si oui, limites de détection - Ferreux : Si oui, limites de détection - Non ferreux : Si oui, limites de détection - Inox :	1,2 2,0 2,0
Description du processus	a. Acceptation des matières premièresb. Pour écran Materialc. Mélangé. Traitement des vermicelles. Congélation des vermicelles. Fusion et séparationg. Bakingh. Récupération d'humidité. Pickingj. Emballagek. Détecteurs de métaux. Encasementm. Stockage. Livraison
PCC 1 :	un
PCC 2 :	k
PCC 3 :	n
PCC 4 :
PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballages selon le Règlement (CE) :

N° 10/2011 - N° 1935/2004 - N° 2023/2006	Oui
Si oui, ajouter rapport d'essai et déclaration de conformité Sans bisphénol A	Oui
Atmosphère / Conditionnement gazeux si oui, quelle méthode est utilisée ?	Non
Conditionnement sous vide Pasteurisé	Non Non
si oui combinaison durée/température : Stérilisé si oui Non
combinaison durée/température : Emballage actif quel type est utilisé (par exemple absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.) Non

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	1. Faire tremper les vermicelles dans de l'eau à température normale pendant 30 minutes.2. Retirer les vermicelles et égoutter l'eau.3. Cuire 3-4 minutes.
--------------------------	--

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 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-database/public/?event=homepage&language=EN> exempt
- d'ingrédients irradiés. respecter
- les teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisin, toxine T-2 et HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxines, PCB et benzo (a)pyrène conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la commission sont conformes à la législation de
- l'UE sur les amines biogènes, au règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission exempts de corps
- étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc. exempts
- 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 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 Non
- L'emballage répond aux exigences spécifiques en matière de recyclage Pas d'emballage et donc devenu un déchet

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

- Un certain pourcentage en poids des matériaux utilisés, ne peut pas être réutilisé, ou L'emballage Non
- doit produire de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou L'emballage peut être composté et est biodégradable. Non

14.1 Systèmes qualité

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

- GMP Non
- HACCP Oui
- BRC Oui
- IFS Oui
- ISO 22000 Non
- BSCI Non
- RSPO Non
- Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.) ISO 9001, SMETA, MUI HALAL, CASHER
- N° d'agrément / N° UE : Non

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

15. Hiérarchie des emballages

TIUD *	Code GTIN	GTIN un niveau plus bas	Nombre d'éléments un niveau inférieur	GTIN uniques un niveau plus bas	Type d'emballage	Type de palette	Emballage de transport	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
- CA : Cas
- PK : Pack / Innerpack
- EA : Chacun

16. Informations complémentaires

Informations Complémentaires