

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



1. Informations générales sur le produit

Numéro de version	2
Nom du produit FR	Sauce yakitori GTC bt 1000ml
Marque	GoldenTortuePourChefs
Référence de produit	060483

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 % en finale (numéro E)	Pays d'origine	Allergène	OGM	Etiquetage requis ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	eau	30.08	Thaïlande			Non
Composition	sauce soja	24	Singapour			Non
Ingrédient	eau	0				Non
Ingrédient	soja	0		Soja		Non
Ingrédient	blé	0		Blé		Non
Ingrédient	sel	0				Non
Ingrédient	saccharose	20.06	Thaïlande			Non
Ingrédient	sirop de fructose	13.94	Thaïlande			Non
Ingrédient	distillé vinaigre	3.6	Thaïlande			Non
Ingrédient	fécule de maïs	3	Allemagne, États-Unis			Non
Ingrédient	sel	2.4	Thaïlande			Non
Composition	mirine	1.8	Japon			Non
Ingrédient	glucose sirop	1,0278				Non
Ingrédient	eau	0,5436				Non
Ingrédient	alcool	0,1152				Non
Ingrédient	riz	0,0594				Non

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml
(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



Ingrédient	sirop de maïs		0,0288			Non
Ingrédient	sel de mer		0,0252			Non
Ingrédient	alcool		0,6		Thaïlande	Non
Additif	Régulateur d'acidité		0,2	E330 Citrique acide	Chine, Thaïlande	Non
Additif	stabilisateur		0,15	E415 Xanthane gencive	États-Unis	Non
Additif	couleur		0,12	E150a ordinaire caramel	Malaisie	Non
Arôme	fumée arôme		0,05		États-Unis	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 ?

Non

Si non, concentration(%) :

environ 0,8 % (suggéré pour des informations plus efficaces que nous devrions envoyer l'échantillon pour un test d'alcoolémie.)

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 ?

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

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
	(°C)	20	25	stocker dans un endroit sec (Généralement, nous spécifions seulement
<u>Stockage</u>				la température maximale à 25°C.
<u>température</u>		(°C)	(°C)	Officieusement, nous suggérons le bon stockage
				la température est de 20 25°

	<u>MAX</u>
<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:</u>	(°C)	4 (°C)	10 (°C)	A conserver au frais après ouverture et
<u>(°C)</u>				utiliser dans les 14 jours maximum.

	<u>Max</u>
<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	14

3.3 Poids

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

lester.

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

	<u>gramme</u>
<u>Poids égoutté : [Le cas échéant]</u>	(gr)

Produits solides en g, liquides en ml : ml

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Clé de code de production (explication code de production)

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

JJ=Jour, MM=Mois, AAAA=Année

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration allergène

Tableau

Allergène	Dans le produit	Croix contamination sur la fabrication	Croix contamination dans l'entreprise
		doubler	
Céréales contenant du gluten	Cadeau	Cadeau	Cadeau
- Blé	Cadeau	Cadeau	Cadeau
- 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
Soja	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Lait (y compris lactose)	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
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Absent

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



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 Oui

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur :	Sauce marron foncé
Goût:	Salé et un peu sucré
Odeur:	sauce soja
Texture / consistance :	sauce

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>	3,9	3,5	4,3
<u>Brix</u>	46,5 (°Brix)	43 (°Brix)	50 (° Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	6,15 (%)	5,5 (%)	6,8 (%)
<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>Iode</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>	...	...

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



<u>Activité d'eau</u>	...	...
<u>Toxines</u>	...	...
<u>Iode</u>	...	...

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) :	
Sable (%) :	
Fluide / goutte / glaçage (%) :	
Produits endommagés (%) :	
Pourcentage d'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 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)	BAM2001	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)	689
kilocalories (kcal/100g-100ml)	162

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



matières grasses (g/100g-100ml)	0
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0
dont acides gras mono-insaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml) dont acides gras trans (g/100g-100ml) glucides (g/100g-100ml)	38
dont sucres (g/100g-100ml)	34
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	0
fibres (g/100g-100ml)	2,5
protéines (g/100g-100ml)	6,2
sel (g/100g-100ml)	
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g-100ml)	
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 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 quotidien recommandé</u> <u>selon UE 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>	...	...	...	...
<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>	...	...	...	...

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



Vitamines et ...
Minéraux

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 si Non

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 quel type est Non

utilisé (par exemple absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.)

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.

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml

(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



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 être conformes au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission
- exempt de résidus de produits chimiques tels que des agents de nettoyage et des lubrifiants.
- respecter les teneurs maximales pour les pesticides
- Mosh / Moah, 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, dioxines, PCB et benzo(a)pyrène selon la commission règlement (CE) n° 1881/2006 sont
- conformes à la législation de l'UE sur les amines biogènes, 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 ceinture
- 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

ZLI - Sauce Yakitori GTC bt 1000ml
(Version 2, approuvée le 15/02/2023)



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
RSPO	Non

Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, ...
Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)
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	Nombre de articles	GTIN uniques	Type d'emballage	Type de palette	Transport	Nombre de couches	Nombre de cartons
		inférieur		niveau inférieur			emballage	par palette	par couche
			un niveau plus bas						

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. Sirop à haute teneur en fructose, mais dans la partie 2.1, la liste des composants précisera le fructose Sirop 2. Amidon de maïs 2.1 Amidon de maïs 2.2 Dioxyde de soufre (E220)(<0,5 ppm dans le produit fini) 3. Vinaigre distillé 3.1 Eau 3.2 Vinaigre distillé 4. Sirop à haute teneur en fructose 4.1 Amidon de tapioca 4.2 Bisulfite de sodium (E222) (auxiliaire technologique) *** Dioxyde de soufre total (E220) 1 ppm max dans le produit fini *** Les parties 11.1 et 14 sont des informations sur le bouchon en aluminium.
----------------------------	---