

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L
(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



1. Informations générales sur le produit

Numéro de version	2
Nom du produit FR	Jaune curry GT-CHEF pt 1L
Marque	GoldenTortuePourChefs
Référence de produit	060425
	8717703618051

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	Étiquetage	requis? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	eau		43,63		Thaïlande				Non
Ingrédient	sucre		21		Thaïlande				Non
Composition	pâte de curry jaune		14h15		Thaïlande				Non
Composition	herbes et épices		9.2683						Non
Ingrédient	échalote		2.5024						Non
Ingrédient	ail		2.4097						Non
Ingrédient	Citronnelle		2.039						Non
Ingrédient	Chili		0,6488						Non
Ingrédient	coriandre		0,5561						Non
Composition	poudre de curry		0,4634						Non
Ingrédient	moutarde graine		0,1622					Moutarde	Non
Ingrédient	Fenugrec		0,0927						Non
Ingrédient	coriandre		0,088						Non

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L
(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



..	curcuma		0,0556			Non
Ingrédient						
..	blanc		0,0278			Non
Ingrédient	poivre					
..	paprika		0,0185			Non
Ingrédient						
..	cumin		0,0139			Non
Ingrédient						
...			0,0046			Non
Ingrédient	cannelle					
	Ingrédient galanga (alpinia galanga)		0,3707			Non
	Ingrédient	cumin	0,1854			Non
	Ingrédient	curcuma	0,0927			Non
	Ingrédient	l'huile de soja	0		Soja	Non
	Ingrédient	sel	0			Non
	Ingrédient	eau	0			Non
	Additif	Régulateur d'acidité	0	E330 Citrique acide		Non
Ingrédient	creme de noix de coco		8.5		Philippines, Viêt Nam	Non
Ingrédient	sel		4.25		Thaïlande	Non
Ingrédient	vinaigre distillé		4		Thaïlande	Non
Ingrédient	Citronnelle		2		Thaïlande	Non
Ingrédient	extrait de levure		1.41		Royaume-Uni	Non
Ingrédient	fécule de maïs		0,5		Allemagne, États-Unis	Non
Additif	Régulateur d'acidité		0,43	E330 Citrique acide	Chine, Thaïlande	Non
Additif	stabilisateur		0,13	E415 Gomme xanthane	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 ?

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

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
<u>Température de stockage</u>	25 (°C)	30 (°C)	(°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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
<u>Température de stockage :</u> <u>(°C)</u>	4 (°C)	10 (°C)	(°C)	Conserver au réfrigérateur après ouverture et 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.

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



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

gramme
Poids égoutté : [Le cas échéant] _____ (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>contamination</u> <u>sur la fabrication</u>	<u>Croix</u> <u>contamination</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	Absent	Absent
Œufs	Absent	Absent	Absent
Poisson	Absent	Absent	Absent
Cacahuètes	Absent	Absent	Absent
Soja	Présent	Présent	Présent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noix et des	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



- 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	Présent	Présent	Présent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Absent
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 jaune foncée avec répartition des épices tachetées
Goût:	Salé, acide, sucré
Odeur:	Curry
Texture / consistance :	sauce

6. Analyse chimique/physique

Veuillez 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>	3,7	3,1	4,3
<u>Brix</u>	40 (°Brix)	36 (°Brix)	44 (°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	5,75 (%)	5,1 (%)	6,4 (%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)

Activité d'eau*

<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>	...	...
<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/25 g (AOAC2019)	Chaque lot
<u>Listeria monocytogenes</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Clostridium perfringens</u>	100 (ufc/g)	BAM, 2001	Chaque lot

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L
(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



<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)	825
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	197
grasses (g/100g-100ml)	8,5
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	5,8
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)	27
dont sucres (g/100g-100ml)	22
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	
protéines (g/100g-100ml) sel	2
(g/100g-100ml)	5,3
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>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport quotidien recommandé</u>
<u>Minéraux</u>			<u>selon UE 1169/2011</u>
<u>Vitamines et</u>	...	...	...
<u>Minéraux</u>			
<u>Vitamines et</u>	...	...	...
<u>Minéraux</u>			

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L
(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



<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

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



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 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 respecter les 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-base-de-données/public/?event=homepage&language=EN> exempt
- d'ingrédients irradiés. respecter les
- teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines, 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

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L
(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



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

Veillez 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	Nombre de		GTIN uniques	Type d'emballage	Type de palette	Transport	Nombre de couches	Nombre de cartons
		Un seul niveau de GTIN	articles						
		inférieur		niveau inférieur			emballage	par palette	par couche
			un niveau plus bas						

Dimensions et poids

ZLI - Jaune curry GT-CHEF pt 1L

(Version 2, approuvée le 10/02/2023)



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	Partie 2.1 Liste des composants : 1) Vinaigre distillé 1.1 Eau 1.2 Vinaigre distillé à base d'alcool éthylique
information	à base de canne à sucre (mélasse) 2) Amidon de maïs 2.1 Amidon de maïs 2.2 Dioxyde de soufre (E220)(<0,2 ppm dans le produit fini) Les parties 11.1 et 14 sont des informations sur le bouchon en aluminium.