



1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net	Sauce aigre-douce 1000 ml
Description générale :	Liquide collant, couleur rouge, aigre et doux
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	60410 GTC

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
Eau	30,0	Thaïlande
sucre	31.5	Thaïlande
vinaigre naturel 10%	12	Thaïlande
Concentré de tomate	12	Chine. Chili

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.					
Ingrédients: concentré de tomate, sucre, eau, vinaigre naturel, sirop de fructose, oignon, amidon de maïs modifié, sel, épices, stabilisant: gomme xanthane, acidifiant: acide citrique.					
Langues sur l'emballage d'origine					
Anglais	Oui	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.)	Non	
Ce produit est-il halal ?	Oui	Si oui, établissement : The Central Islamic Committee of Thailand
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	Oui	Si oui, établissement : OK Kosher
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
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	Température ambiante
Conditions de stockage :	Conserver à température ambiante				
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
	1000	1000		ml	
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
	5	4	10	°C	
Conditions de stockage après ouverture :	après ouverture: conservation réfrigérée limitée				
Durée de conservation totale après ouverture :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
			14	jours	A garder au réfrigérateur pendant 2 semaines maximum

3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes						
Code de production	X	X	XX	X	XXX	X
Clé de code de production	an	mois	jour	batch No.	produit	usine

Numéro d'article H&S :

60465



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	Z			
1.2	NR	Seigle	Z			
1.3	GB	Orge	Z			
1.4	GO	Avoine	Z			
1.5	GS	Épeautre	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	*) Gluten	Z			
2.0	AC	Crustacés	Z			
3.0	AE	Œuf	Z			
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Lait de vache	Z			
8.1	SA	Amandes	Z			
8.2	SH	Noisettes	Z			
8.3	SW	Noix de Grenoble	Z			
8.4	SC	Noix de cajou	Z			
8.5	SP	Noix de pécan	Z			
8.6	SR	Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de macadamia / du Queensland	Z			
8	AN	*) Fruits à coque	Z			
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde	Z			
11.0	AS	Sésame	Z			
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 SO ₂	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	Z			
23.0	MK	Viande de poulet	Z			
24.0	NK	Coriandre	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Légumineuses	Z			
27.0	MC	Bœuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carottes	Z			

(*) 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.

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.

Numéro d'article H&S :

60465



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

5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Rouge
Goût :	aigre-douce, salé
Odeur :	aigre-douce
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	3.3	2.3	4.3	Valeur	pH-mètre	chaque Batch
Brix	42.5	37.5	47.5	° Brix	Réfractomètre à main	chaque Batch
Cendre	-	-	-	g	-	-
Densité (20 °C)	-	-	-	g/cm ³	-	-
Matière sèche	-	-	-	%	-	-
Sel	2.4	1.9	2.9	%	Morh Method	chaque Batch
Aluminium	-	-	-	mg/kg	-	-

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

Numéro d'article H&S :

60465



7. Défauts du produit

Défauts du produit	
Défauts	Unité
Matière étrangère (inhérente au produit)	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%
Sable	0%
Liquide / gouttes / enrobage	0%
Produits endommagés	0%
Pourcentage de variations restantes	0%

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	3.0×10^4	cfu/g	BAM (2001)	chaque Batch
Entérobactéries	-	cfu/g	-	-
Coliformes	<3	cfu/g	BAM (2002)	chaque Batch
Coliformes fécaux	-	cfu/g	-	-
Bacillus cereus	-	cfu/g	-	-
Staphylococcus aureus	Pas détecté	cfu/g	BAM (2001)	chaque an
Salmonelle	Pas détecté	cfu/25g	BAM (2003)	chaque an
Listeria monocytogenes	-	cfu/g	-	-
Clostridium perfringens	100 max	cfu/g	BAM (2001)	chaque an
Levures	<10	cfu/g	BAM (2001)	chaque Batch
Moisissures	<10	cfu/g	BAM (2001)	chaque Batch
Toxines	-	cfu/g	-	-
Clostridium perfringens sulfito-réducteur	-	cfu/g	-	-

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

Numéro d'article H&S :

60465



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 100ml	
Énergie*	860	kJ
Énergie*	200	Kcal
Lipides*	1	g
- acides gras saturés *	0,4	g
- acides gras monoinsaturés	0,5	g
- acides gras polyinsaturés		g
- cholestérol	Pas détecté	g
- acides gras trans	Pas détecté	g
- salatrims	-	g
Glucides*	47	g
- sucres*	40	g
- polyols	-	g
- érytritol	-	g
- amidon	-	g
Fibres		g
Acides organiques	-	g
Alcool	-	g
Protides*	0,5	g
Sel*	3,8	g

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

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

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

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Numéro d'article H&S :

60465



<p>Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)</p>	<p>analysées par un laboratoire certifié</p>
---	--



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	
<pre> graph TD A[Ingrédient] --> B[Mélanger] B --> C[Pasteuriser] C --> D[Remplir] D --> E[Cacheter] E --> F[Couvrir] F --> G[Refroidir] G --> H[Sécher] H --> I[Emballer] I --> J[Palettiser] CCP1[CCP1] --> B CCP2[CCP2] --> C CCP3[CCP3] --> D </pre>	CCP 1: mélanger
	CCP2: pasteuriser
	CCP3: remplir
	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 Si oui, ajouter un rapport de test

Conditionnement sous atmosphère	Oui
- si oui, quelle méthode utilisez-vous ?	
Conditionnement sous gaz	Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous ?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Oui, 90°C- 95°C, 5-10 min
Stérilisé	Non
Conditionnement actif	Non
- 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	Température ambiante
Conditions de stockage après ouverture	Après ouverture, se garde au réfrigérateur

11.3 Méthode de préparation

<p>Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (instructions de cuisson)</p> <p>Ces instructions seront imprimées sur l'étiquette si les valeurs nutritionnelles du produit préparé ont été indiquées.</p> <p>Ajoutez simplement quelques gouttes pour server comme sauce à tremper.</p>
--



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 n'est pas un danger possible</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 n'est pas un danger possible</p> <p>Pseudomonades n'est pas un danger possible</p>	<p>Pesticides</p> <p>Fongicides n'est pas un danger possible</p> <p>Herbicides n'est pas un danger possible</p> <p>Insecticides n'est pas un danger possible</p> <p>Nématicides n'est pas un danger possible</p> <p>Rodenticides n'est pas un danger possible</p> <p>Chlorméquat n'est pas un danger possible</p> <p>Organophosphates n'est pas un danger possible</p> <p>Pesticides toxiques instantanés n'est pas un danger possible</p> <p>DDT n'est pas un danger possible</p>
<p>Toxines pathogènes</p> <p>Toxine Staphylococcus aureus n'est pas un danger possible</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 n'est pas un danger possible</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>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>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>Autre 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>Scombroïdose n'est pas un danger possible</p> <p>Tétrodotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Toxines de champignon n'est pas un danger possible</p> <p>Aflatoxines n'est pas un danger possible</p> <p>Pyrrrolizidine n'est pas un danger possible</p> <p>Phytohémagglutinine n'est pas un danger possible</p> <p>Grayanotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Citrinine n'est pas un danger possible</p> <p>Ergoline n'est pas un danger possible</p> <p>Fumonisine n'est pas un danger possible</p> <p>Lutéoskyrine n'est pas un danger possible</p> <p>Ochratoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Patuline n'est pas un danger possible</p> <p>Acide pénicillique n'est pas un danger possible</p> <p>Stérigmatocystine n'est pas un danger possible</p> <p>Trichothécénène n'est pas un danger possible</p> <p>Fusarium n'est pas un danger possible</p> <p>Zéaralénone n'est pas un danger possible</p> <p>Ochratoxine A n'est pas un danger possible</p>
<p>Protozoaires parasitiques</p> <p>Giardia n'est pas un danger possible</p> <p>Entamoeba n'est pas un danger possible</p> <p>Cryptosporidium n'est pas un danger possible</p> <p>Cyclospora n'est pas un danger possible</p> <p>Anisakis sp n'est pas un danger possible</p> <p>Diphyllobothrium n'est pas un danger possible</p> <p>Nanophyetus n'est pas un danger possible</p> <p>Eustrongylides n'est pas un danger possible</p> <p>Acanthamoeba n'est pas un danger possible</p> <p>Ascaris n'est pas un danger possible</p>	
<p>Lubrifiants</p> <p>Huiles n'est pas un danger possible</p> <p>Graisses n'est pas un danger possible</p>	

Numéro d'article H&S :

60465



Lubrifiants	n'est pas un danger possible		
Produit d'entretien et désinfectant	n'est pas un danger possible		
	n'est pas un danger possible		
Indications des autorités			
Législation	n'est pas un danger possible		
Conservateurs	n'est pas un danger possible		
Ingrédients irradiés	n'est pas un danger possible		
OGM	n'est pas un danger possible		
Divers			
Migration de l'emballage	n'est pas un danger possible		
Dioxines	n'est pas un danger possible		
HAP	n'est pas un danger possible		
3-MCPD	n'est pas un danger possible		
Nitrofuranes	n'est pas un danger possible		
Nitrite - Nitrate	n'est pas un danger possible		
SRM	n'est pas un danger possible		
Rouge Soudan I, II, III et IV	n'est pas un danger possible		
Autres couleurs illégales	n'est pas un danger possible		
		Amines biogènes	
		Histamine	n'est pas un danger possible
		Tryptamine	n'est pas un danger possible
		Cadavérine	n'est pas un danger possible
		Putrescine	n'est pas un danger possible
		Spermine	n'est pas un danger possible
		Spermidine	n'est pas un danger possible
		Dangers physiques	
		Verre, graviers, bois, métal, etc.	n'est pas un danger possible
		Morceaux et/ou esquilles d'os	n'est pas un danger possible
		Animaux nuisibles	
		Excréments	n'est pas un danger possible
		Dommages dus à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
		Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible