



1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net :	Sauce Tikka Masala de Golden Turtle
Description générale :	Sauce Tikka Masala douce Indienne pour la restauration
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	60486

1.1 Obligations générales

Des produits doivent être conformes aux normes de l'UE, veuillez lire annexe II pour plus de détails.

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
Oignon	10	Royaume-Uni
Tomate (concentré de tomates, acide citrique)	10	Espagne
Eau	48,5	Royaume-Uni
Huile de colza	2	Espagne
Sucre	2	Royaume-Uni
Epices (coriandre, moutarde, cumin, poivre noir, clou de girofle)	10	Indie
Sel	1	Royaume-Uni
Purée de gingembre (gingembre, huile végétale, eau)	5	Chine
Purée d'ail (ail, huile végétale, eau)	5	Royaume-Uni
Piment vert	0,5	Indie
Acide citrique	1	Royaume-Uni
Amidon de maïs modifié	3	Royaume-Uni
Feuilles de coriandre	0,5	Indie
Feuilles de fenugrec	0,5	Indie
Colorant : extrait de paprika	1	Royaume-Uni
Vérifiez si la quantité est égale à 100% TOTAL	100%	

2.2 Déclaration d'additifs



Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E330	Acide citrique	Conservateur



2.3 Déclaration des ingrédients

Ajouter une photo du dessin original (Annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajouter le dessin en tant que fichier séparé.

2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	Oui / Non	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui / Non	
Ce produit est-il halal ?	Oui / Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / Non	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	Oui / Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / Non	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui / Non	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui / Non	
Ce produit est-il biologique ?	Oui / Non	
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	Oui / Non	Quel programme

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 : (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
				A température ambiante
Durée de conservations totale : (mois)		12	Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
				A température ambiante
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)		3	Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
		1	1.2	
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)



3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	130918
Clé de code de production (explication de code de production)	AA, MM, JJ



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration d'allergènes

Code LeDa	Allergène	Recette sans (Z)	Recette contenant (M)	Pouvant contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
	Allergènes légaux				
1.1	Blé	Z			
1.2	Seigle	Z			
1.3	Orge	Z			
1.4	Avoine	Z			
1.5	Épeautre	Z			
1.6	Kamut	Z			
1	*) Gluten				
2.0	Crustacés	Z			
3.0	Œuf			K	
4.0	Poisson	Z			
5.0	Arachides			K	
6.0	Soja	Z			
7.0	Lait de vache	Z			
8.1	Amandes	Z			
8.2	Noisettes	Z			
8.3	Noix de Grenoble	Z			
8.4	Noix de cajou			K	
8.5	Noix de pécan	Z			
8.6	Noix du Brésil	Z			
8.7	Pistaches	Z			
8.8	Noix de macadamia / du Queensland	Z			
8	*) Fruits à coque				
9.0	Céleri	Z			
10.0	Moutarde		M		
11.0	Sésame	Z			
12.0	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	Lupin	Z			
14.0	Mollusques	Z			
	Allergènes supplémentaires				
20.0	Lactose	Z			
21.0	Cacao	Z			
22.0	Glutamate (E620 – E625)	Z			
23.0	Viande de poulet	Z			
24.0	Coriandre	Z			
25.0	Maïs	Z			
26.0	Légumineuses	Z			
27.0	Bœuf	Z			
28.0	Porc	Z			
29.0	Carottes	Z			

(*) À utiliser seulement en cas de contamination croisée (voir explication sur le gluten et les fruits à coque dans la pièce jointe)

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



5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Brun doré
Goût :	Douce
Odeur:	Oignon / piment
Texture / consistance :	Lisse avec de petits morceaux de légumes

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
PH	4.0	3.8	4.2	Valeur	Mètre pH	Chaque lot
Brix	N/A			° Brix		
Matière sèche	N/A			%		
Sel				%		
Aluminium	N/A			mg/kg		
Activité de l'eau *	0.80	0.75	0.82	Valeur	Laboratoire	Trimestriellement
Toxines (le cas échéant)	N/A			mg/kg		

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

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

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	<1000	cfu/g	Laboratoire	Chaque mois
Entérobactéries	N/A	cfu/g		
Coliformes	<50	cfu/g	Laboratoire	Chaque mois
Coliformes fécaux	N/A	cfu/g		
Bacillus cereus	N/A	cfu/g		
Staphylococcus aureus	N/A	cfu/g		
Salmonelle	Pas détecté	cfu/25g	Laboratoire	Chaque mois
Listeria monocytogenes	N/A	cfu/g		
Clostridium perfringens	N/A	cfu/g		
Levures	<500	cfu/g	Laboratoire	Chaque mois



Moisissures	<500	cfu/g	Laboratoire	Chaque mois
Le laboratoire d'analyse est-il ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?			Oui / <u>Non</u>	
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ?			Oui / <u>Non</u>	

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité	
Énergie*	662	KJ	<input type="checkbox"/> Pour 100g <input type="checkbox"/> Pour 100ml <input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé) <input type="checkbox"/> Produit préparé
Énergie*	161	Kcal	
Lipides*	9	g	<p>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</p> <hr/>
-acides gras saturés *	0	g	
-acides gras monoinsaturés	0	g	
-acides gras polyinsaturés	0	g	
-cholestérol	0	g	
-acides gras trans	0	g	
-salatrimis	0	g	
Glucides*	18	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?</p> <p style="text-align: center;">Oui / Non</p>
-sucres*	2	g	
-polyols	0	g	
-érytritol	0	g	
-amidon		g	
Fibres	2	g	
Acides organiques		g	
Alcool		g	
Protides*	2	g	
Sel* (=sodium x 2,5)	0.4	g	
<p>Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !</p> <p>* Ces valeurs sont obligatoires selon la norme UE 1169/2011</p>			

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

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



10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux						
Des métaux sont-ils détectés?	Oui / Non					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	3.5 mm	Non ferreux	3.5 mm	Acier inoxydable	4.5 mm

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques du processus. Remplissez la liste CCP :

Description du processus	
	CCP 1:
	CCP2:
	CCP3:
	CCP...:

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage de consommation

Matériel d'emballage et préservation	
Emballage conforme à :	Oui / Non
Réglementation (CE) n° 10/2011	Si oui, ajouter un rapport de test
Réglementation (CE) n° 321/2011	
Réglementation (CE) n° 1282/2011	

Conditionnement sous atmosphère	Oui / <u>Non</u>
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	Oui / Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	Oui / <u>Non</u>
Pasteurisé	Oui / Non. Si oui, combinaison temps / température : 95 °C / 10 min
Stérilisé	Oui / <u>Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Oui / <u>Non</u>
- quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant)	



11.2 Méthode de préparation

Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (instructions de cuisson)

Ces instructions seront imprimées sur l'étiquette si les valeurs nutritionnelles du produit préparé ont été indiquées.

1. Frire le poulet dans l'huile
2. Ajouter des légumes
3. Ajouter la sauce (50 ml) et faire sauter
4. Garnir avec du coriandre

Annexe I

Annexe II

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.).