

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boite 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



1. Informations générales sur le produit

| | |
|----------------------|--|
| Numéro de version | 4 |
| Nom du produit FR | Pâte de raifort tube JHFOODS boite 43g Jhfoods |
| Marque | |
| Référence de produit | 050175 |

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 | Etiquetage allergène OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003) |
|-------------------|----------------------|--------------------|------------------------|----------------|---|
| Ingrédient | Raifort poudre | 37.1292 | | Chine | Non |
| Additif | humectant | 25 | E420 Sorbitols | Chine | Non |
| Ingrédient | eau | 15 | | Chine | Non |
| Ingrédient | l'huile de maïs | 14 | | Chine | Non |
| Ingrédient | sel | 7 | | Chine | Non |
| Ingrédient | maïs modifié amidon | 1 | | Chine | Non |
| Ingrédient | extrait de moutarde | 0,5 | | Chine | Non |
| Additif | Régulateur d'acidité | 0,3 | E330 Acide citrique | Chine | Non |
| Additif | épaississant | 0,07 | E415 Xanthane gencive | Chine | Non |
| Additif | couleur | 0,0005 | E102 Tartrazine | Chine | Non |
| Additif | couleur | 0,0003 | E133 Brillant FCF bleu | Chine | Non |

Pourcentage total : 100,00 %

2.2 Déclaration des ingrédients

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



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.) | Non |
| 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

| | <u>Cible</u> | <u>Min</u> | <u>Max</u> | <u>Conditions de stockage</u> |
|--------------------------------|--------------|------------|------------|--------------------------------|
| <u>Température de stockage</u> | (°C) | 10 (°C) | 25 (°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

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



| | <u>Cible</u> | <u>Min</u> | <u>Max</u> | <u>Conditions de stockage / Instructions :</u> |
|---|--------------|------------|------------|---|
| <u>Température de stockage:</u> (°C) | 4 (°C) | > 0 (°C) | 7 (°C) | A conserver au frais après ouverture, pour une durée de conservation limitée |
| <u>Durée de conservation totale (jours)</u> | <u>Max</u> | ... | | |

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> | 43 | 43 | 43,5 |

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

Produits solides en g, liquides en ml : g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

MEILLEUR AVANT :JJ.MM.AAAA

Clé de code de production (explication code de production)

MEILLEUR AVANT :JJ.MM.AAAA

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> |
|------------------------------|------------------------|---|--|
| Céréales contenant du gluten | Absent | Absent | Absent |
| - Blé | Absent | Absent | Absent |
| - Seigle | Absent | Absent | Absent |
| - Orge | Absent | Absent | Absent |

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



| | | | |
|---------------------------------|--------|--------|--------|
| - 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 | Absent | Absent | Absent |
| Lait (y compris lactose) | Absent | Absent | Absent |
| <small>Des noisettes</small> | 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 | Cadeau | Cadeau | Cadeau |
| 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 : | Vert |
| Goût: | Âcre |
| Odeur: | Âcre |
| Texture / consistance : | Pâte |

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



6. Analyse chimique/physique

Vous devez 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> | | | |
| <u>Brix</u> | (°Brix) | (°Brix) | (°Brix) |
| <u>Matière sèche</u> | (%) | (%) | (%) |
| <u>Sel</u> | (%) | (%) | (%) |
| <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> | ... | ... |
| <u>Brix</u> | ... | ... |
| <u>Matière sèche</u> | ... | ... |
| <u>Sel</u> | ... | ... |
| <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'écart restants (%) : | |

8. Analyse microbiologique

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



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) | GB4789.2 | PAR LOT |
| <u>Entérobactéries</u> | < 3 (ufc/g) | GB4789.3 | PAR LOT |
| <u>Coliformes</u> | (ufc/g) | ... | ... |
| <u>Coliformes fécaux</u> | (ufc/g) | ... | ... |
| <u>Bacille cereus</u> | (ufc/g) | ... | ... |
| <u>Staphylococcus aureus</u> | 0 (ufc/g) | GB4789.10 | UNE FOIS PAR AN |
| <u>Salmonelle</u> | 0 (ufc/25g) | GB4789.4 | UNE FOIS PAR AN |
| <u>Listeria monocytogenes</u> | 0 (ufc/g) | GB4789.30 | UNE FOIS PAR AN |
| <u>Clostridium perfringens</u> | (ufc/g) | ... | ... |
| <u>Levures</u> | (ufc/g) | ... | ... |
| <u>Moules</u> | (ufc/g) | ... | ... |

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 ? Oui

9. Déclaration nutritionnelle

Produits liquides en ml, produits solides en g (20°C)

Nutritionle waarde

| | |
|--|------|
| énergie | 1082 |
| kiloJoule (kJ/100g-100ml) | 258 |
| kilocalories (kcal/100g-100ml) matières | 9,2 |
| grasses (g/100g-100ml) | 2,9 |
| dont acides gras saturés (g/100g-100ml) | |
| 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) | 39,2 |
| dont sucres (g/100g-100ml) | 8,18 |
| dont polyols (g/100g-100ml) | |
| dont amidon (g/100g-100ml) | |
| fibres (g/100g-100ml) | 1,3 |
| protéines (g/100g-100ml) sel | 3,8 |
| (g/100g-100ml) | 5,8 |
| cholestérol (mg/100g-100ml) | |
| salatrim (g/100g-100ml) | |
| alcool (éthanol) (g/100g-100ml) | |
| acide organique (mg/100g-100ml) | |

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



Sodium (mg/100g-100ml)

100g/100ml

100g

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> |
|--|----------------|------------|--|
| Vitamines et Minéraux Vitamine C | 21.2 | mg | ... |
| Vitamines et Minéraux Fer | 1.4 | mg | ... |
| Vitamines et Minéraux Calcium | 89 | mg | ... |
| Vitamines et Minéraux Vitamine K | 361 | mg | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |
| Vitamines et Minéraux ... | ... | ... | ... |

Comment sont obtenues les valeurs nutritionnelles ?

analysé par un laboratoire certifié

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 ?

Oui

Si oui, limites de détection - Ferreux : Si

1.0

oui, limites de détection - Non ferreux : Si oui,

2.0

limites de détection - Inox :

2.0

Description du processus

.....

PCC 1 :

métal détecté

PCC 2 :

DOSAGE ET MÉLANGE

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boite 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



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 se conformer aux règlement de la commission (CE) n° 2073/2005
- exempt de résidus de produits chimiques tels que des agents de nettoyage et des lubrifiants.
- Pesticides, conformément à la législation de l'UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-base-de-donnees/public/?event=homepage&language=EN>
- exempt d'ingrédients irradiés.
- respecter les teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxyvalénol, 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
- se conformer à la législation de l'UE sur les amines biogènes, règlement de la commission (CE) n° 2073/2005
- exempt de corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- exempt 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 aucun produit dangereux ou nocif. substances lorsque l'emballage est brûlé ou déversé 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 | 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 L'emballage | Oui |
| doit produire de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou L'emballage peut | Oui |
| être composté et est biodégradable. | Oui |

14.1 Systèmes qualité

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

| | |
|-----------|-----|
| BPF | Non |
| HACCP | Oui |
| BRC | Non |
| IFS | Oui |
| ISO 22000 | Oui |
| BSCI | Non |
| RSPO | Non |

ZLI - Pâte de raifort tube JHFOODS boîte 43g

(Version 4, approuvée le 14/10/2022)



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 inférieur | Nombre de articles un niveau plus bas | GTIN uniques niveau inférieur | Type d'emballage | Type de palette | Transport emballage | 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

SC : Cas

PAQUET : Pack / Intérieur

EA : Chaque

16. Informations complémentaires

Informations Complémentaires