

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



1. Informations générales sur le produit

Numéro de version	4
Nom du produit FR	Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g
Marque	Wai Wai
Référence de produit	003255

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 la version finale	(numéro E)	Pays d'origine	Allergène	OGM	Étiquetage requis ?
								(Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	riz		90		Thaïlande			Non
Ingrédient	eau		dix		Thaïlande			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 ? (Coloriages, arômes, conservateurs...)	Oui
Ce produit est-il Halal ?	Oui
Si oui, établissement :	CICOT
Valable jusque:	14 août 2023
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



Ce produit est-il casher ? Non

Si oui, établissement :

Valable jusqu'à :

Est-ce mentionné sur l'emballage ?

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>	27 (°C)	10 (°C)	40 (°C)	Sécher, protéger des rayons directs du soleil, insecte et produit chimique

	<u>MAX</u>
<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>	24

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 : (°C)</u>	(°C)	(°C)	(°C)	Sachet fermé avec languette après utilisation

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

3.3 Poids

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

lester.

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Poids : (unité consommateur en gramme/ml)	400	400	412

gramme

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

Produits solides en g, liquides en ml : g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Heure AammjjABB (exemple : 15.30 Y40101206)

Clé de code de production (explication code de production)

a=année avant JC, mm=mois, jj=date, A=décalage, BB=ligne de production

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	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noix	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



- 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	Absent	Absent	Absent
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 :	Blancheur des produits de riz naturel, forme achevée
Goût:	Produits naturels de riz
Odeur:	Naturel des produits de riz cuits à la vapeur et séchés
Texture / consistance :	Après ébullition dans l'eau chaude (>90 °C) 4 min. Bonne texture

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>			
<u>Brix</u>	(°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



Activité d'eau*	< 0,6		0,59
Toxines [le cas échéant]	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
Iode	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)

* Aussi connu sous le nom de coefficient d'activité aqueuse

	Méthode	Mesure de Fréq.
pH	...	...
Brix	...	...
Matière sèche	...	...
Sel	...	...
Aluminium	...	...
Activité d'eau	En interne (testeur AW)	1 fois/2 heures
Toxines	...	...
Iode	...	...

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) :	
Sable (%) :	
Fluide / goutte / glaçage (%) :	
Produits endommagés (%) :	Moins de 5%
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.

	M (*)	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Nombre total de plaques aérobie	(ufc/g)	< 3 x 10 ⁴ BAM (2001)	Une fois par mois
Entérobactéries	(ufc/g)	...	...
Coliformes	(ufc/g)	...	...
Coliformes fécaux	(ufc/g)	...	...
Bacille cereus	< 100 (ufc/g)	BAM (2020)	Une fois tous les 2 mois
Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g)	BAM (2016)	Une fois tous les 2 mois
Salmonelle	0 (ufc/25g)	ISO6579 4ème (2017)	Une fois tous les 2 mois
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	...	...
Clostridium perfringens	(ufc/g)	...	...

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



<u>Levures</u>	< 100 (ufc/g)	BAM (2001)	Une fois par mois
<u>Moules</u>	< 100 (ufc/g)	BAM (2001)	Une fois par mois

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? Non

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	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1577
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	377
grasses (g/100g-100ml)	0,9
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0,4
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)	84
dont sucres (g/100g-100ml)	0
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	84
fibres (g/100g-100ml)	1,2
protéines (g/100g-100ml) sel	7,5
(g/100g-100ml)	0,03
cholestérol (mg/100g-100ml)	0
salatrim (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acide organique (mg/100g-100ml)	
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 ? Oui

<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>	Vitamine A	0	UI/100g
<u>Minéraux</u>			...
<u>Vitamines et</u>	Vitamine D	0	Mg/100g
<u>Minéraux</u>			...

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g
(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



<u>Vitamines et</u>	Calcium	4	Mg/100g	...
<u>Minéraux</u>				
<u>Vitamines et</u>	Fer	0,44	Mg/100g	...
<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 ? 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 :	2,0 millimètres
Si oui, limites de détection - Non ferreux :	3,0 millimètres
Si oui, limites de détection - Inox :	3,0 millimètres
Description du processus	Voir fichier joint
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 - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g

(Version 4, approuvée le 05/04/2023)

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	Instruction de cuisson : Placer les vermicelles de riz dans de l'eau froide pendant 2 minutes. Puis égoutter pour la cuisson des sautés et de la soupe ou blanchir 20 secondes pour la cuisson de la salade ou du nem
--------------------------	---

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 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.
- 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, 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 aminos 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

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g
(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



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 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 Non

L'emballage doit produire de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou Oui

L'emballage peut être composté et est biodégradable. Non

14.1 Systèmes qualité

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

BPF	Oui
HACCP	Oui
BRC	Non
IFS	Non
ISO 22000	Non
BSCI	Non
RSPO	Non
Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)	
Halal, ISO 9001:2015	
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		GTIN uniques	Type d'emballage	Type de palette	Transport	Nombre de couches	Nombre de cartons
		inférieur	articles	niveau inférieur						
			un niveau plus bas							

Dimensions et poids

ZLI - Vermicelles de riz WAI WAI pk 400g
(Version 4, approuvée le 05/04/2023)



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

Informations Complémentaires