

## Spécification de produit

H&amp;SALG RF 02/01.001/ed:J



HEUSCHEN &amp; SCHROUFF

## 1. Informations générales sur le produit

Le 05/04/2023

Description	
Nom du produit et contenu net :	Sushi Gingembre rouge 1500g
Description générale:	Gingembre mariné pour sushi

Numéro d'article Heuschen & Schrouff : (à compléter par H&S)

## 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 (par exemple 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 %.

Liste des composants		
Ingrédient	Quantité (%)	Pays d'origine
GINGEMBRE	66,67	CHINE
EAU	29,041	CHINE
SEL	3,2	CHINE
SORBATE DE POTASSIUM (E202)	0,042	CHINE
ACIDE CITRIQUE (E330)	0,448	CHINE
ACIDE ACÉTIQUE (E260)	0,506	CHINE
ASPARTAME (E951)	0,029	CHINE
SUCRALOSE (E955)	0,009	CHINE
ACÉSULFAME POTASSIUM(E950)	0,019	CHINE
SACCHARINE DE SODIUM (E954)	0,016	CHINE
COLORANT E163	0,02	CHINE

Veuillez vérifier si la quantité est de 100 %

TOTAL 100%

## 2.2 Déclaration des additifs

Déclaration des additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E202	SORBATE DE POTASSIUM	Conservateur
E330	ACIDE CITRIQUE	Régulateur d'acidité
E260	ACIDE ACÉTIQUE	Conservateur

E951 ASPARTAME

Édulcorant

## Spécification de produit

H&amp;SALG RF 02/01.001/ed:J



HEUSCHEN &amp; SCHROUFF

E955	SUCRALOSE	Édulcorant
E950	ACÉSULFAME DE POTASSIUM	Édulcorant
E954	SACCHARINE SODIQUE	Édulcorant
E163	Colorant	Colorant

## 2.3 Déclaration des ingrédients

Ajoutez une photo de l'illustration originale (annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajoutez l'illustration dans un fichier séparé.

## 2.4 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 ?	Oui	Si oui, institution :Warees Halal Limited
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui	Valable jusqu'au : 04 novembre 2020
Ce produit est-il casher ?	Oui	Si oui, établissement : Star-K
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui	Valable jusqu'au : 31 août 2020
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il bio ?		
Non 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, durée de conservation et poids

Conditions de stockage et durée de conservation			
Température de stockage : (°C)	Cible	Min	Conditions de stockage maximales :
	dix	0	25 Frais et sec, évitez directement la lumière du soleil
Durée de conservation totale : (mois)		24	Max

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation			
Température de stockage : (°C)	Cible /		Conditions de stockage maximales : / /
Durée de conservation totale : (jours)		Mini / /	Max

Poids : (unité consommateur en gramme/ml)	Cible	Min	Max	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	1500	1500	1575	
Poids égoutté : (gramme)	gramme 1000	gramme 1000	gramme 1050	(cas échéant)
	gramme	gramme	gramme	

## 3.2 Code de traçabilité et clé de code



Codes	
Code de fabrication (exemple)	8 717703 626704
Clé de code de production 871-pays, de production)	7703-usine, 62670-code produit (explication du code de production)

## 4. Allergènes, OGM et Irradiation

### 4.1 Déclaration allergène

Léda code	Allergène	Recette sans (Z) Non	La recette contient (M) Oui	Peut contenir (recette sans) (K)	Inconnu (O)
	<b>Allergènes légaux</b>				
1.1	Blé	√			
1.2	Seigle	√			
1.3	Orge	√			
1.4	Avoine	√			
1.5	<small>Omnigraze</small>	√			
1.6	Kamut	√			
1	<b>*) Gluten</b>				
2.0	Crustacés	√			
3.0	Œuf	√			
4.0	Poisson	√			
5.0	Cacahuètes	√			
6.0	Soja	√			
7.0	Lait de vache	√			
8.1	Amandes	√			
8.2	Noisettes	√			
8.3	Noix	√			
8.4	Noix de cajou	√			
8.5	Noix de pécan	√			
8.6	Noix du Brésil	√			
8.7	Pistaches	√			
8.8	Noix de macadamia/du Queensland	√			
8	<b>*) Des noisettes</b>				
9.0	Céleri	√			
10.0	Moutarde	√			
11.0	Sésame	√			
12.0	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2	√			
13.0	Lupin	√			
14.0	Mollusques	√			
	<b>Allergènes supplémentaires</b>				
20,0	Lactose	√			
21,0	Cacao	√			
22,0	Glutamate (E620 – E625)	√			
23,0	Viande de poulet	√			
24,0	Coriandre	√			
25,0	Maïs/maïs	√			
26,0	Légumineuses/légumineuses	√			
27,0	Bœuf	√			
28,0	Porc	√			
29,0	Carotte	√			

(\*) A n'utiliser qu'en cas de contamination croisée (voir explication gluten et fruits à coque en annexe)

### 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.

Irradiation et OGM	
Ce produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'irradiation ?	Oui
Le produit contient-il des ingrédients présentant un risque d'OGM (par exemple, soja, maïs, blé, riz) ?	Non
Ce produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'OGM ? Selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE	Oui

## 5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Aspect / couleur :	Jaune
Goût:	Aigre-doux
Odeur:	Aucun
Texture / consistance :	doux

## 6. Analyse chimique / physique

Veillez 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.

Analyse chimique / physique						
	Cible Min	Max UoM		Valeur	Méthode	Mesure de Fréq. 1
pH	3	2.9	3.1	Valeur	PH-mètre	fois à chaque fois organiser l'alcool 1
Brix	4	3.5	4.5	Brix	Réfractomètre à sucre	fois à chaque fois organiser l'alcool
Matière sèche	66,67	66,67	68	%	Égouttoir et balance	1 fois chaque sac lors de l'emballage 1 fois à chaque
Sel	2.8	2.7	2.9	%	testeur de sel	fois organiser l'alcool 2 fois/jour
Aluminium	≤1	≤1	≤1	mg/kg	Détecteur de métaux lourds	
Activité d'eau	0,6	0,6	0,65	Valeur	Détecteur d'activité de l'eau	1 fois à chaque fois organiser la liqueur
Toxines (le cas échéant)				mg/kg		
* Aussi connu sous le nom de coefficient d'activité aqueuse						

## 7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défaut	UdM	Défaut	UdM
Matière étrangère (inhérente au produit)	0%	Fluide / goutte / glaçure	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%	Produits endommagés	0%
Sable	0%	Pourcentage d'écarts restants	0%

## 8. Analyse microbiologique

Donner des valeurs microbiologiques à la "date de péremption" -BBD-. (\*) M = la concentration supérieure acceptable d'un organisme d'essai. Un nombre supérieur à M pour toute unité d'échantillonnage 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.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	UdM	Méthode	Fréquence
Numération totale des bactéries	30	compteurs	de colonies ufc/g	d'échantillonnage
aérobies Enterobacteriaceae	15	compteurs	de colonies ufc/g	2 fois / jour 2
Coliformes	3	compteurs	de colonies ufc/g	fois / jour 2
Coliformes fécaux	0	compteurs	de colonies ufc/g	fois / jour 2
Bacille cereus	0	compteurs	de colonies ufc/g	fois / jour 2
Staphylococcus aureus	0	compteurs	de colonies ufc/g	fois / jour 2
Salmonelle	0	compteurs	de colonies ufc/25g	fois / jour 2 fois / jour

## Spécification de produit

H&amp;SALG RF 02/01.001/ed:J



HEUSCHEN &amp; SCHROUFF

Listeria monocytogenes	0	ufc/g	compteurs de colonies	2 fois / jour 2
Clostridium perfringens	0	ufc/g	compteurs de colonies	fois / jour 2 fois /
Levures	7	ufc/g	compteurs de colonies	jour 2 fois / jour
Moules	2	ufc/g	compteurs de colonies	

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 ? 9.	Oui

## Déclaration nutritionnelle

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g /100ml*)		
Propriété	Valeur	UdM
Énergie*	69	KJ
Énergie*	16	Kcal
Graisse*	0,2	gramme
- gras saturé *	0,14	gramme
- graisses mono insaturées	0,06	gramme
- graisses poly insaturées	0	gramme
- cholestérol	0	gramme
- gras trans	0	gramme
-salatrim	0	gramme
Les glucides*	3.7	gramme
-sucres*	1.2	gramme
-polyoles	0	gramme
-érytritol	0	gramme
- amidon	0	gramme
Fibre	0,8	gramme
Acides organiques	0,1	gramme
Alcool	0	gramme
Protéine*	0,1	gramme
Sel* (=sodium x 2,5)	3	gramme

Pour 100g	Pour 100 ml
Cru (non préparé)	Produit préparé

↓

Selon les instructions de cuisson mentionnées sur l'emballage. Si la déclaration nutritionnelle a été remplie pour le produit préparé, veuillez remplir les 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 Non

D'autres valeurs (que pour 100g / 100ml) ne sont pas autorisées dans la législation de l'UE ! \* ces valeurs sont obligatoires selon EU 1169/2011

Vitamines et minéraux (applicable si mentionné sur l'emballage d'origine)			
Vitamines et minéraux	Montant	UdM	% de l'apport journalier recommandé selon EU 1169/2011
calcium	8	mg	1%
Fer	0,56	mg	4%
Vitamine C	5	mg	6,2 %

Comment sont obtenues les valeurs nutritionnelles ? (littérature/ calculée/ analysée par un laboratoire certifié)	PONY TESTING GROUPE INTERNATIONAL
--	-----------------------------------



## dix. Détection des métaux et description du processus

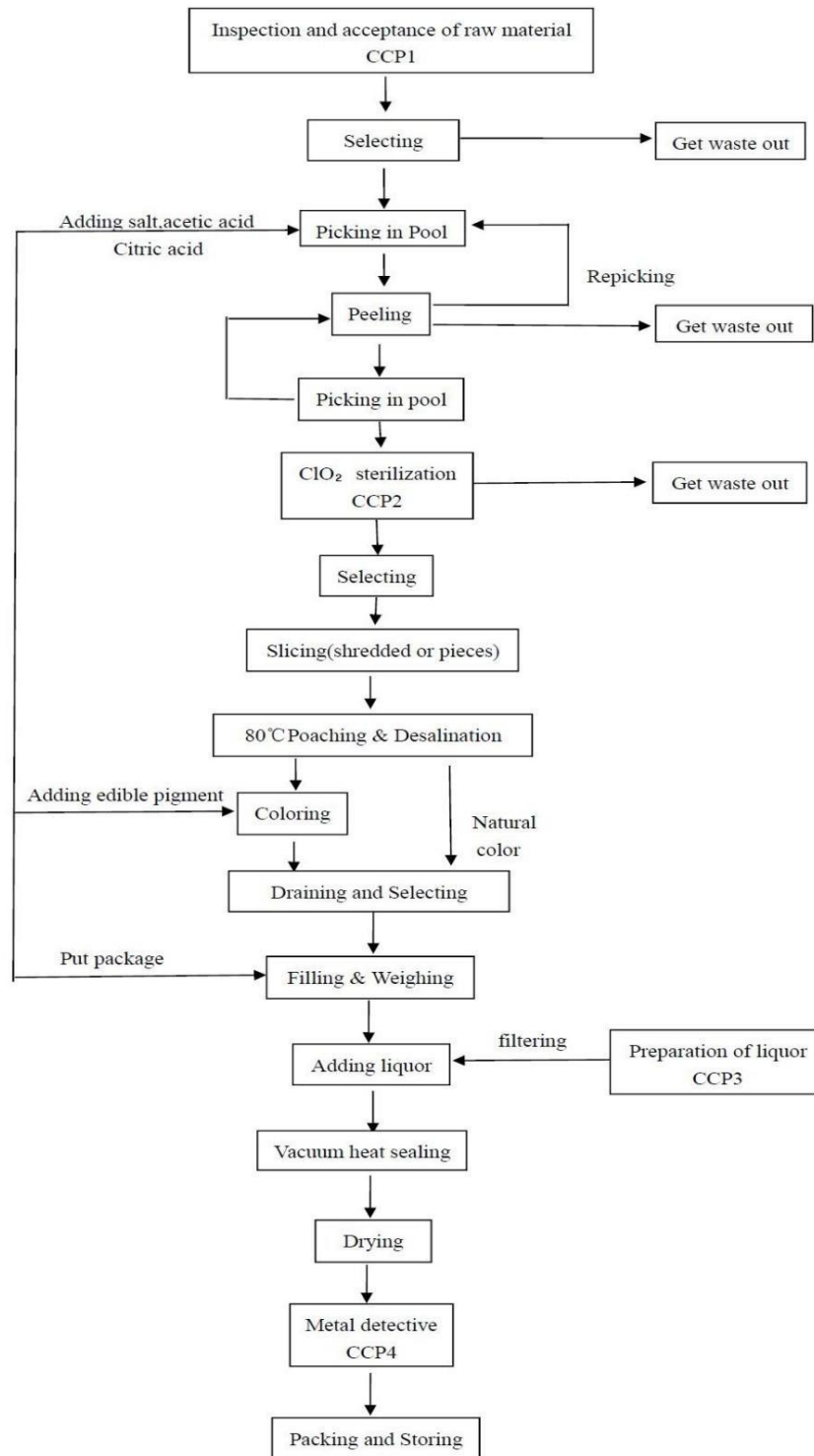
Détection de métal				
Le métal du produit est-il détecté ?	Oui			
Si oui, limites de détection :	Ferreux	$\varphi < 1,5$ mm	Non ferreux $\varphi < 2,0$ mm	Acier inoxydable $\varphi < 2,5$ mm

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et mentionnez les points de contrôle critiques du processus. Compléter la liste des

CCP : Description du processus



Veillez ajouter la description du processus dans cette zone ou ajouter la description du processus en annexe



CCP1 : Inspection et  
acceptation de la matière première :  
Tous les matériaux proviennent de

notre propre base, en utilisant du fumier  
organique et sans pesticide. Le poids  
de la racine de gingembre doit être  
supérieur à 20 g, sans pourriture  
ni attaque d'insectes. La racine de  
gingembre doit être récoltée du 25 août  
au 20 septembre, sans impureté ni terre.

CCP2 : Stérilisation Clo2 :

Mettez la racine de gingembre lavée  
dans le réservoir de désinfection et  
lavez la racine de gingembre avec  
50 ppm de ClO pendant au moins  
5 minutes. La liqueur de ClO  
doit recouvrir toute la racine de  
gingembre et toute la liqueur  
doit être échangée toutes les 4 heures.

CCP3 : Préparation de l'alcool : l'alcool  
doit être préparé  
strictement en fonction de la loi  
locale sur les additifs du client.

CCP4 : Détecteur de métaux :

Le détecteur des métaux  
La machine doit être vérifiée avant  
utilisation, pendant le travail doit être  
vérifiée toutes les 1 heure par un outil  
de test. Méthode de test : placez l'outil  
de test dans un sac avec de la  
racine de gingembre, passez 3 fois  
par le détecteur.

## Spécification de produit

H&amp;SALG RF 02/01.001/ed:J



HEUSCHEN &amp; SCHROUFF

## 11. Emballage et étiquetage

## 11.1 Conservation des emballages de consommation

Matériel d'emballage et conservation	
Emballage selon : Règlement (CE) n° 10/2011 Règlement (CE) n° 321/2011 Règlement (CE) n° 1282/2011	Oui Si oui, ajouter le rapport de test

Emballage sous atmosphère	Non
- si oui, quelle méthode est utilisée ?	
Emballage de gaz - si oui, quels gaz sont utilisés ?	Non
Emballage sous vide	Oui
Pasteurisé	Non, si oui combinaison temps/température :
Stérilisé	Non, si oui combinaison temps/température :
Emballage actif - quel type est utilisé (par exemple, absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.)	Non

## 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.
Prêt à manger

## 12. Informations sur le fournisseur





Les Pays-Bas

## Annexe I

## Annexe II

Le produit doit répondre aux propriétés générales suivantes (GMP, HACCP).

Le produit doit être : fabriqué

avec des additifs alimentaires autorisés conformément à la directive du conseil (CE) n° 95/2, la commission

directive (CE) n° 95/45 et règlement (CE) n° 1333/2008 au moins le poids net doit être

mentionné sur l'emballage. exempt d'agents pathogènes, de toxines d'agents pathogènes et de

virus pathogènes, y compris les protozoaires de parasites et doit être conforme au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission exempt d'ingrédients OGM conformément

au règlement (CE) n° 1829/2003 et au règlement (CE) n° 1830 /2003.

emballés dans des emballages non migrant. Règlement (CE) n° 10/2011 et règlement (CE) n° 321/2011 exempt de résidus de produits chimiques tels que les agents

de nettoyage et les lubrifiants. sans pesticides, métaux lourds. exempt d'ingrédients irradiés.

respecter les teneurs maximales en nitrate,

aflatoxines, ochratoxine A, patuline,

déoxynivalénoïl, 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

respecter la législation sur les aminos biogènes.

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.).