

ZLI -Chips de crevettes SAGIANG ds 1kg

(version 3, approuvée le 07/10/2021)



1. Informations générales sur le produit

Version	
Nom du produit FR	3 Kroepoek rauw garn. 9,8% SAGIANG ds 1kg
Marque	
Référence de produit	005076

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 Donner la

recette exacte avant traitement 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 %.

Type d'ingrédient	Nom	Source	% en finale	(numéro E)	Pays d'origine	Allergène	Etiquetage OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	amidon de tapioca	manioc	76,5		Viêt Nam	Anhydride sulfureux et sulfites	Non
Ingrédient	crevette (Parapenaeopsis spp.) Zone de pêche : FAO 71 - Western Central Pacific	crevette	dix		Viêt Nam		Non
Ingrédient	sucre de canne	sucre de canne	9,2		Viêt Nam		Non
Ingrédient	ail	sel	2,1		Viêt Nam		Non
Additif	exhausteur de goût	naturel	1,07		Viêt Nam		Non
Additif	Régulateur d'acidité	Tapioca	0,68	E621	Glutamate monosodique Vietnam Autriche, Italie,		Non
Additif		Tapioca	0,25	E330	Acide citrique Thaïlande		Non
Additif	poudre à lever	synthétique	0,2	E500	Carbonates de sodium Italie		Non
Pourcentage total : 100,00 %							

2.2 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. Vous pouvez ajouter les pièces jointes au 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 ?	Oui
Si oui, institution : Valable	Halal Jakim Malaisie 09 octobre 2021
jusqu'au : Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, établissement : Valable
jusqu'au : Est-ce mentionné sur l'emballage ?
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Non
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Non
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 Cible

<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
Température de stockage	25 (°C) > 15 (°C) < 35 (°C)	Température ambiante
<u>MAX</u>		
<u>Durée de conservation totale</u>	(mois)	24

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture Cible Min

<u>Conditions de stockage / Instructions</u>	Température de stockage : (°C) 25 (°C) > 15 (°C) < 35 (°C) Température ambiante
<u>Max</u>	

Durée de conservation totale (jours) Après ouverture ; si le sac est bien serré, l'EXP sera inchangé

3.3 Poids

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

Poids min max cible : _____

(unité consommateur en gramme/ml) 1000 1000 1015

gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] 0 (gr)

Produits solides en g, liquides en ml : _____ g

3.4 Code de traçabilité et clé de code Code de production (exemple)

N° de lot : Ex : N° de lot : VN/328/VI/ 121 Code de traçabilité : Ex : 10101001 EFGHI N° de lot : VN/328/VI/ XXX XXX : 1.....9 : Numéro de lot Code de traçabilité : ABBCCDDD EFGHI

A : 1...2 : quart de production B : 1...9 : numéro de lot de conditionnement C : 1...9 : numéro de lot de crevettes D : 1...9 : numéro de lot de féculé de tapioca E : A..Z : numéro de lot de sel F : A... Z : numéro de lot sucre G : A..Z : numéro de lot MSG H : A..Z : numéro de lot acide citrique I : A... Z : numéro de lot bicarbonate de sodium

Clé de code de production (explication code de production)

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Tableau de déclaration des allergènes

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Contamination croisée</u>	<u>Contamination croisée</u>
		<u>sur la ligne de production</u>	<u>dans l'entreprise</u>
Cacahuètes	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Mollusques	Absent	Absent	Absent
Poisson	Absent	Absent	Absent
Soja	Absent	Absent	Absent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Céleri	Absent	Absent	Absent
Des noisettes	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
Crustacés	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Moutarde	Absent	Absent	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
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
- Orthonographie	Absent	Absent	Absent
Œufs	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 ? Oui

Selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

5. Examen sensoriel Aspect / couleur : Goût :

Odeur : Texture /

Jaune-blanc, forme ronde avec diamètre 32-43 mm

Caractérisé

Crevettes caractérisées

consistance :

Sec, croquant

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 0</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
pH	0	0	

<u>Brix</u>	0 (°Brix) 0 (°Brix) 0 (°Brix)
<u>Matière sèche</u>	0 (%) 0 (%) 0 (%)
<u>Sel</u>	2,4 (%) 2 (%) ≤ 3,5 (%)
<u>Aluminium</u>	0 (mg/kg) 0 (mg/kg) 0 (mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>	0 0 0
<u>Toxines [le cas échéant]</u>	0 (mg/kg) 0 (mg/kg) 0 (mg/kg) 0 (mg/kg)
<u>lode</u>	kg) 0 (mg/kg) 0 (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>	TCVN 5932:1995, CASE.NS 0039 chaque année	...
<u>Aluminium</u>
<u>Activité aquatique</u>
<u>Toxines</u>
<u>lode</u>

7. Défauts du produit Matière

étrangère (inhérente au produit) (%)
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) : Sable	Maximum 1
(%) : Fluide /
goutte / glaçure (%) : Produits
endommagés (%) : Pourcentage
des 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 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.

	<u>M (*)</u>	<u>Méthode</u>	<u>Fréquence d'échantillonnage</u>
<u>Numération totale aérobie sur plaque</u> ≤ 1000000 (cfu/g) ISO 4833-1:2003	Tous les 3 mois (test externe)		
<u>Entérobactéries</u>	0 (ufc/g)
<u>Coliformes</u>	≤ 1000 (ufc/g)	ISO 4832:2006	Tous les 3 mois (test externe)
<u>Coliformes fécaux</u>	0 (ufc/g)
<u>Bacille cereus</u>	≤ 100 (ufc/g)	ISO 7932:2004	Tous les 3 mois (test externe)
<u>Staphylococcus aureus</u> ≤ 100 (ufc/g)		AOAC 975.55	Tous les 3 mois (test externe)
<u>Salmonelle</u>	0 (ufc/25g)	ISO 6579-1:2002	Tous les 3 mois (test externe)
<u>Listeria monocytogenes</u> 0 (ufc/g)	
<u>Clostridium perfringens</u> ≤ 100 (ufc/g) 0 (ufc/g)		ISO 7937:2004	Tous les 3 mois (test externe)
<u>Levures</u>	
<u>Moules</u>	≤ 1000 (ufc/g)	ISO 21527-2:2008	Tous les 3 mois (test externe)
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 ?		Non	

9. Déclaration nutritionnelle

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

Nutritionle waarde

<u>énergie</u>	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1448
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières grasses (g/100g-100ml)	346
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) dont sucres (g/100g-100ml) dont polyols	0 0
(g/100g -100ml) dont amidon (g/100g-100ml) fibres (g/100g-100ml) protéines (g/100g-100ml) sel (g/100g-100ml) cholestérol (mg/100g-100ml) salatrims (g/100g-100ml) alcool	0 85 8,0
(éthanol) (g/100g-100ml)	2,4
acide organique (mg/100g-100ml)	1,1
	3,0

Sodium (mg/100g-100ml) 100g/100ml	100 g
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 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 naturellementNon

sodium présent?

Vitamines et Minéraux Quantité Uom % des apports journaliers recommandés selon EU 1169/2011

Vitamines et Minéraux	Quantité	Uom	% des apports journaliers recommandés selon EU 1169/2011
Vitamine A	0	UI	...
Vitamine C	0	mg...	
Calcium	68	mg	7
Fer	0,5	mg	3
...
...
...
...
...
...
...

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. Ajoutez la pièce jointe au bas du document.

Le métal du produit est-il détecté ?

Oui

Si oui, limites de détection - Ferreux : Si

1,4 mm

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

1,5 mm

limites de détection - Inox :

1,9 mm

Description du processus

Crevettes Amidon de tapioca Additifs ↓ ↓ ↓ Stockage Stockage Stockage ↓ ↓ ↓
 Contrôle/Pesage Contrôle/Pesage Contrôle/Pesage ↓ ↓ ↓ Ecrasement → Mélange ←
 Ecrasage ↓ Façonnage ↓ Vapeur (> 90°C, ≥ 40 minutes) ↓ Refroidissement ↓ Stabilisation ↓
 Refroidissement ↓ Tranchage ↓ Séchage (9,4 % < humidité < 10 %) ↓ Tri ↓ Pesage/
 Emballage ↓ Vérification des métaux ↓ Stockage
 Réception du matériel de crevettes ; Réception de fécula de tapioca ; Réception de l'emballage,
 étiquette Stockage de l'amidon de tapioca,
 Stockage des additifs
 Contrôle du matériel/
 Balance Cuisson à la vapeur, Séchage Contrôle du métal Emballage en carton, étiquetage

PCC 1 :

PCC 2 :

PCC 3 :

PCC 4 :

PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de

consommation Emballages selon le Règlement (CE) :

N° 10/2011 - N° 1935/2004 - N° 2023/2006

Oui

Si oui, ajouter rapport d'essai et déclaration de conformité Sans

bisphénol A

Oui

Atmosphère / Conditionnement

Non

gazeux si oui, quelle méthode est utilisée ?

.....

Conditionnement

Non

sous vide

Non

Pasteurisé si oui combinaison durée/température :

.....

Stérilisé si

Non

oui combinaison durée/température : Emballage

.....

actif quel type est

Non

utilisé (par exemple absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.)

.....

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

Faire frire les crackers dans l'huile (170°C-190°C), jusqu'à ce qu'ils gonflent et soient dorés.

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 qui sont 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 être conformes au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission
- exempts de résidus de produits chimiques comme les agents de nettoyage et les lubrifiants.
- Pesticides, conformément à la législation de l'UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN> exempt d'ingrédients irradiés.
- respecter les teneurs maximales
- en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, 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 sont conformes à la législation de l'UE sur les amines
- biogènes, au règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission exempts de corps étrangers nocifs tels que
- le bois, le verre, le métal, le plastique, etc. exempts 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 aucune substance dangereuse ou nocive lorsque l'emballage est brûlé ou jeté comme telle - 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, Oui
 ou
 L'emballage répond aux exigences spécifiques en matière de recyclage emballage et donc devenu 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 être composté et est biodégradable. Oui
 Non

14.1 Systèmes de qualité

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

GMP Oui
 HACCP Oui
 BRC Non
 IFS Non
 ISO 22000 Oui
 BSCI Non
 RSPO Non
 Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.) Halal, Sédex
 N° d'agrément / N° UE : Code UE : HK328

Applicable uniquement aux établissements manipulant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veuillez joindre une copie de votre attestation

15. Hiérarchie des emballages

TIUD *	Code GTIN	GTIN un niveau plus bas	Nombre d'objets un niveau plus bas	GTIN uniques un niveau plus bas	Type d'emballage	Type de palette	Emballage de transport	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

CA : Cas

PK : Pack / Innerpack

EA : Chacun

16. Informations complémentaires Informations complémentaires

ZLI

www.quasydoc.eu

07/10/2021