

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



1. Informations générales sur le produit

Version 3
 Nom du produit FR Chilli sce sriracha k.lime FG btl 455ml
 Marque Oie volante
 Référence produit 008158

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 %.

Type d'ingrédient	Nom	Origine % dans final	(numéro E)	Pays d'origine	Etiquetage allergène OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	Chili	60		Thaïlande	Non
Ingrédient	sucre	22.6		Thaïlande	Non
Ingrédient	sel	9		Thaïlande	Non
Ingrédient	ail	5.5		Thaïlande	Non
Ingrédient	eau	1.01		Thaïlande	Non
Ingrédient	feuille de lime kaffir	1		Thaïlande	Non
Additif	acide	0,4	E260 Acide acétique	Malaisie	Non
Additif	exhausteur de goût	0,3	E621 monosodique glutamate	Thaïlande	Non
Additif	stabilisateur	0,1	E415 Gomme xanthane	États-Unis	Non
Additif	conservateur	0,09	E202 Potassium sorbate	Chine	Non

Pourcentage total : 100,00 %

2.2 Déclaration des ingrédients

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



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 ? Oui

Si oui, établissement : 70 F992 055 03 62

Valable jusque: 05/03/2023

Est-ce mentionné sur l'emballage ? Oui

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

Cible minimale Max Conditions de stockage

Température de stockage 20 (°C) 10 (°C) 30 (°C) Conserver à température ambiante

MAX

Durée de conservation totale : (mois) 24mois

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

Cible minimale Conditions de stockage maximales / Instructions :

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



Température de stockage : (°C) 4 (°C) > 0 (°C) 7 (°C) Réfrigérer après ouverture max 8 semaines

Max

Durée de conservation totale (jours) 56 jours

3.3 Poids

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

Cible Min Max

Poids : (unité consommateur en gramme/ml) 455 ml (535 g) 455 ml (535 g) 465 ml (545 g)

gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] (gr)

Produits solides en g, liquides en ml:ml

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Code de contrôle du produit et date de péremption (A consommer de préférence avant voir goulot)

Clé du code de production (explication du code de production) N° de lot = yyddd (dernier chiffre de l'année et numéro du jour de l'année)

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration allergène

Tableau

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Croix</u>	<u>Croix</u>
		<u>contamination</u>	<u>contamination</u>
		<u>sur la fabrication</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

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



- 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	Cadeau
Lait (y compris lactose)	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
Céleri	Absent	Absent	Absent
Moutarde	Absent	Absent	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 : Rouge clair à rouge orangé foncé

Goût: Épicé et un peu salé comme caractéristique du produit.

Odeur: Épicé comme caractéristique du produit et exempt de saveur et d'odeur désagréables

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



Texture / consistance : Liquide lisse

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.

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>pH</u>	3,7	3,5	3,9
<u>Brix</u>	33 (*Brix)	31 (*Brix)	35 (*Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	30 (%)	28 (%)	32 (%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>			
<u>Toxines [le</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>cas échant]</u>			
<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>	pH-mètre	Chaque lot
<u>Brix</u>	Réfractomètre numérique	Chaque lot
<u>Matière sèche</u>
<u>Sel</u>	Compteur numérique de salinité	Chaque lot
<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 (%):

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



Produits endommagés (%) :

Pourcentage d'écart 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.

	<u>M (*)</u>	<u>Méthode</u>	<u>Fréquence d'échantillonnage</u>
<u>Numération totale aérobie sur plaque 10000 (cfu/g)</u>		Méthode officielle AOAC 990.12	mensuel
<u>Entérobactéries</u>	(ufc/g)
<u>Coliformes</u>	0 (ufc/g)	Méthode officielle AOAC 998.08	mensuel
<u>Coliformes fécaux</u>	(ufc/g)
<u>Bacille cereus</u>	1000 (cfu/g)	FDA BAM en ligne, 2001 (Chapitre 14)	annuellement
<u>Staphylococcus aureus 0 (ufc/g)</u>		FDA BAM en ligne, 2001 (chapitre 14)	mensuel
<u>Salmonelle</u>	0 (ufc/25g)	FDA BAM en ligne, 2011 (chapitre 5)	annuel
<u>Listeria monocytogenes (ufc/g)</u>	
<u>Clostridium perfringens</u>	100 (cfu/g)	FDA BAM en ligne, 2011 (chapitre 5)	annuellement
<u>Levures</u>	10 (ufc/g)	Méthode officielle AOAC 997.02	mensuel
<u>Moules</u>	10 (ufc/g)	Méthode officielle AOAC 990.12	mensuel

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

<u>énergie</u>	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	523
kilocalories (kcal/100g-100ml)	124
<u>matières grasses (g/100g-100ml)</u>	0,9
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0,2
dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras trans (g/100g-100ml)	
<u>glucides (g/100g-100ml)</u>	26
dont sucres (g/100g-100ml)	23

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	3
protéines (g/100g-100ml)	1,4
sel (g/100g-100ml)	9,2
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acide organique (mg/100g-100ml)	
Sodium (mg/100g-100ml)	
100g/100ml	100ml
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 selon l'UE</u> <u>1169/2011</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>				
<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 ? analysées 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	> 1,5 mm
oui, limites de détection - Non ferreux : > 3,0 mm Si oui, limites de détection - Inox : > 3,0 mm	
Description du processus	Pasteurisation
PCC 1 :	pesant E202
PCC 2 :	Ébullition (pasteurisation)
PCC 3 :	Détection de métal
PCC 4 :	Scellage
PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballage selon règlement (CE) :

Non 10/2011 - Non 1935/2004 - Non 2023/2006 Oui

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

Atmosphère sans	Oui
bisphénol A / Conditionnement gazeux si oui, quelle méthode est utilisée ?	Non
Emballage sous vide	Non
Pasteurisé	Oui
si oui combinaison temps/température :	100 C, 30 s
Stérilisé	Non
si oui combinaison temps/température :
Emballage actif	Non
quel type est utilisé (par ex. 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 cuisson pour tremper

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.
- 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, 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 jeté sous forme de ceinture - 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

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables et est donc devenu un déchet Non

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

Non

L'emballage peut être composté et est biodégradable.

Non

14.1 Systèmes qualité

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

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

Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)

Halal

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 * GTIN	Celui du GTIN	Nombre de		GTIN uniques	Type d'emballage	Palette	Transport	Nombre de	Nombre de
		articles	niveau						
	niveau inférieur	un niveau inférieur							
EA	8853662056265	X	X	X	Bouteille	X		X	X

Dimensions et poids

TIUD *	Code GTIN	Poids brut (g)	Poids net (g)	Poids égoutté (g)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Diamètre (mm)
EA	8853662056265							

* Terminologie & Descripteurs d'unités :

TIUD : Descripteur d'unité d'article commercial

PL : Palette

ZLI - Chili sce sriracha k.lime FG btl 455ml

(Version 3, approuvée le 30/06/2022)



SC : Cas

PAQUET : Pack / Intérieur

EA : Chaque

16. Informations complémentaires

Informations complémentaires