Machine Translated by Google

ZLI - Sriracha Mayo FG btl 455ml

(version 3, approuvée le 01/02/2022)

1. Informations générales sur le produit

Version	3
Nom du produit FR	Sriracha Mayo FG btl 455ml
Marque	Oie volante
Référence de produit	008214

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	Source	% en finale	(numéro E)	Pays d'origine	Allergène	Etiquetage OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	eau		24.138		Thaïlande		Non
Ingrédient	Chili		20		Thaïlande		Non
Ingrédient	huile de soja		18		Thaïlande		Non
Ingrédient	sucre		13.5		Thaïlande		Non
Ingrédient	amidon de maïs		12		Thaïlande		Non
Ingrédient	modifié au vinaigre distillé		3		Thaïlande		Non
Ingrédient	sel		3		Thaïlande		Non
Additif	stabilisateur		2.8	E415 Gomme xanthane	Uni États		Non
Ingrédient	ail		2.5		Thaïlande		Non
Ingrédient	graine de moutarde		0,5		Thaïlande		Non
Additif	régulateur d'acidité		0,3	E260 Acide acétique	Malaisie		Non
Additif	régulateur d'acidité		0,1	E330 Acide citrique	Thaïlande		Non
Additif	exhausteur de goût		0,1	E621 Glutamate monosodique	Thaïlande		Non
Additif	conservateur		0,06	E202 Sorbate de potassium	Chine		Non
Additif	antioxydant		0,002	E319 Tertio-butyl hydroquinone (TBHQ)	Thaïlande		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 :	70 F992 025 03 60
Valable	05/03/2022
jusqu'au : Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, institution :	....
Valable	....
jusqu'au : 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	Min	Conditions de stockage maximales MAX	
Température de stockage	20 (°C)	10 (°C)	30 (°C)	Conserver à température ambiante

Durée de conservation totale : (mois) 18 mois

3.2 Durée de conservation

secondaire Expliquer comment manipuler le produit après

ouverture Cible Min Max Conditions de stockage / Instructions :

Température de stockage : (°C) 4 (°C) > 0 (°C) 7 (°C) Réfrigérer après ouverture pendant 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 .

	Poids	Min	Max
cible : (unité consommateur en gramme/ml)	455 ml (495 g)	455 ml (495 g)	465 ml (505 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 production

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

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

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Tableau de déclaration des allergènes

Allergène	Dans le produit	Contamination croisée sur la ligne de production	Contamination croisée dans l'entreprise
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	Cadeau	Cadeau	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	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 ? Oui
Selon 1829/2003/CE et 1830/2003/CE

5. Examen sensoriel

Machine Translated by Google

Aspect / couleur :	Légère variation dans les tons de couleur orange crème Épicé et crémeux caractéristique du produit.
Goût:	Épicé et mayonnaise comme caractéristique du produit et exempt de saveur et d'odeur désagréables Liquide lisse et épais
Odeur:	
Texture / consistance :	

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.

	Cible	Min	Max
pH	3,6	3,4	3,8
Brix	40 (°Brix)	35 (°Brix)	45 (°Brix)
Matière sèche	0 (%)	0 (%)	32 (%)
Sel	27 (%)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)
Aluminium	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)
Activité d'eau*	0	0	0
Toxines [le cas échéant]	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)
Iode	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)	0 (mg/kg)

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

	Méthode	Mesure de Fréq.
pH	pH-mètre	Chaque lot
Brix	Réfractomètre numérique	Chaque lot
Matière sèche	...	...
Sel	Salinomètre numérique	Chaque lot
Aluminium	...	...
Activité aquatique	...	...
Toxines	...	...
Iode	...	...

7. Défauts du produit Matière

étrangère (inhérente au produit) (%)	....
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) : Sable	....
(%) : 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.

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

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	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	1170
kilocalories (kcal/100g-100ml)	281
matières grasses (g/100g-100ml)	19
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	2,8
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	26
(g/100g- 100ml) dont amidon (g/ 100g-100ml) fibres (g/100g-100ml) protéines (g/100g-100ml) sel (g/ 100g-100ml) cholestérol	17
(mg/100g-100ml) salatrims	1,2
(g/100g- 100ml) alcool (éthanol) (g/100g-100ml) acide organique (mg/100g-100ml)	0,9
Sodium (mg/100g-100ml) 100g/ 100ml	4,1
Préparé/non préparé	100ml
	Non préparé

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

Vitamines et Minéraux	Quantité	Uom	% des apports journaliers recommandés selon EU 1169/2011
Vitamines et Minéraux ...	...	...	...
Vitamines et Minéraux ...	...	...	...
Vitamines et Minéraux ...	...	...	...
Vitamines et Minéraux ...	...	...	...
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. Ajoutez la pièce jointe au bas du document.

Le métal du produit est-il détecté ?	Oui
Si oui, limites de détection - Ferreux : Si oui, limites de détection - Non ferreux : Si oui, limites de détection - Inox : Description du procédé	> 1,5 mm > 3,0 mm > 3,0 mm
CCP 1 : CCP 2 : CCP 3 :	Mélange
CCP 4 :	Pesage E202
CCP 5 :	Mélange Détection de métaux Scellement

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 rapport d'essai et déclaration de conformité Sans bisphénol A	Oui
Atmosphère / Conditionnement gazeux si oui, quelle méthode est utilisée ?	Non ....
Conditionnement sous vide	Non Non
Pasteurisé si oui combinaison durée/température :	....
Stérilisé si oui combinaison durée/température : Emballage actif quel type est utilisé (par exemple absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.)	Non ....
	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.

Instructions de cuissons pour tremper

12. Éthique Les produits sont-ils exempts de travail des enfants ? Oui

13. Annexe

Machine Translated by Google

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 aminos 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 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 en matière de recyclage	
Pas d'emballage et donc devenu un déchet	

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

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

GMP	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. Hiérarchie des emballages

TIUD *	Code GTIN	GTIN un niveau plus bas	Nombre d'objets un niveau inférieur	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
EA	8853662056661	X	X	X	ANIMAL DE COMPAGNIE 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	8853662056661							

* Terminologie & Descripteurs d'unités :

TIUD : Descripteur d'unité d'article commercial

PL : Palette

SC : Cas

PK : Pack / Innerpack

Machine Translated by Google

EA : Chacun

16. Informations complémentaires

Informations Complémentaires ....