



## 1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Préparation pour marinade satay LOBO bg 400g		
Description générale :			
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	16994	Format de la date :	7 7 2023

### 1.1 Obligations générales

Les produits doivent être conformes aux normes de l'UE. Pour plus de détails, veuillez consulter l'annexe II.

## 2. Composition du produit

### 2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant transformation dans l'ordre décroissant. Les ingrédients composés doivent être cités intégralement (ex. : chapelure ; eau, levure, blé, sel). Donnez le nom complet de tout additif, y compris les additifs techniques utilisés et le numéro E.

Précisez la matière brute pour les huiles végétales (ex., huile de palme), l'amidon (ex., amidon de maïs modifié) et les protéines hydrolysées (ex., protéines de soja hydrolysées).

Ajoutez toute information importante et pertinente relative aux ingrédients, telle que le classement qualitatif (ex., qualité de riz AAA) et la méthode de transformation utilisée (ex., abricots secs, riz blanchi, herbes irradiées). La quantité totale de tous les ingrédients doit être égale à 100 %.

Liste des composants		
Ingrédients	Quantité (%)	Pays d'origine
Sucre	47	Thaïlande
Maltodextrine	23.8	Thaïlande
Epices et herbes (curcuma, cumin, coriandre, graines de MOUTARDE)	13.5	Thaïlande Chine Inde Indonésie Bulgarie Maroc, Russie, Canada
Sel	7.5	Thaïlande
Exhausteur de goût : E621	5	Indonésie, Thaïlande
Amidon de tapioca modifié	3.2	Thaïlande
Vérifiez que la quantité est bien égale à 100 %	<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>

### 2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E621	Monosodium Glutamate	Exhausteur de gout



### 2.3 Déclaration des ingrédients

Ajoutez une photo du dessin original (Annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajoutez le dessin en tant que fichier séparé.

### 2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	OUI	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	NON	
Ce produit est-il halal ?	NON	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	NON	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	NON	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	NON	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	OUI	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	OUI	
Ce produit est-il biologique ?	NON	Si oui, veuillez joindre le certificat correspondant.
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?		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.	Max.	Conditions de stockage :
		≥ 25 (°C)	≤ 30 (°C)	
Durée de conservations totale (mois) :			Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
Température de stockage : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions : Tenir au sec
Durée de conservations totale (mois) :		18	Max.	

Pour les fournisseurs situés en dehors de l'UE, le poids net du produit doit correspondre au poids <u>minimum</u> .				
Poids (unité de vente au détail en gr) :	Cible	Min.	Max.	
	400	400	407	
Poids égoutté (g) :				(le cas échéant)

### 3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	Date de péremption : JJ MM AAAA (Imprimé sur le devant du sachet)
Code de la clé de production (explication du code de production)	JJ = Jour, MM = Mois, AAAA = Année



## 4. Allergènes, OGM et irradiation

### 4.1 Déclaration des allergènes

1. Informations relatives aux allergènes Règlement (CE) n° 1169/2011, Annexe II Y compris les produits dérivés	Recette / formule du produit = présence (Ingrédients ajoutés, additifs, supports, auxiliaires technologiques, entre autres, dérivés d'une source allergénique)		Contact croisé possible ?	
	OUI	NON	Ligne de production	site
Céréales contenant du gluten		X		X
Blé		X		X
Seigle		X		
Orge		X		X
Avoine		X		
Épeautre		X		
Blé de Khorasan		X		X
Crustacés		X		
Œuf		X		X
Poisson		X		X
Cacahuètes		X		X
Soja		X		X
Lait de vache (avec lactose)		X		X
Fruits à coque		X		X
Amandes		X		X
Noisettes		X		
Noix		X		
Noix de cajou		X		X
Noix de pécan		X		
Noix du Brésil		X		
Pistaches		X		
Noix de Macadamia / du Queensland		X		
Céleri		X		X
Moutarde	X		X	X
Graines de sésame		X		X
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO <sub>2</sub>				X
Lupin		X		
Mollusques		X		X

### 4.2 Irradiation et organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou des ingrédients obtenus à partir d'OGM doivent être clairement indiqués.

Irradiation et OGM	
Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils <u>sans</u> irradiation ?	OUI
Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils <u>sans</u> OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	OUI



## 5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Poudre jaune
Goût :	
Odeur :	
Texture / consistance :	Poudre

## 6. Analyse chimique / physique

Indiquez les valeurs chimiques et physiques. Les champs vides doivent être utilisés pour d'autres données pertinentes concernant des produits spécifiques. La fréquence des contrôles de la production doit être indiquée dans le champ « Fréquence de mesure » (ex., 2 fois / jour). Indiquez également la méthode utilisée.

Analyse chimique / physique						
	Cible	Min.	Max.	Unité de mesure	Méthode	Fréquence de mesure
pH	6	≥ 5,4	≤ 6,6	Valeur	pH Meter	Chaque lot
Brix	14,7 (°Brix)	≥ 13,2 (°Brix)	≤ 16,2 (°Brix)	° Brix	Refractometre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	9,7 (%)	≥ 8,7 (%)	≤ 10,7 (%)	%	Autotitrator	Chaque lot
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *				Valeur		
Toxines (le cas échéant)				mg/kg		
Iode				mg/kg		

\* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

## 7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité de mesure	Défauts	Unité de mesure
Matière étrangère (inhérente au produit)	0%	Liquide / gouttes / enrobage	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%	Produits endommagés	0%
Sable	0%	Pourcentage de variations restantes	0%

## 8. Analyse microbiologique

Donnez les valeurs microbiologiques à « date limite de consommation » (DLC). (\*) M = concentration maximale acceptable d'un organisme test. Un nombre supérieur à M pour toute unité d'échantillon est inacceptable. La fréquence d'échantillonnage doit être indiquée dans le champ « Fréquence d'échantillonnage » (ex., 2 fois / jour). Indiquez également la méthode utilisée.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	Unité de mesure	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Numération totale sur plaque des organismes aérobiques		Cfu/g		
Entérobactéries		Cfu/g		
Coliformes		Cfu/g		
Coliformes fécaux		Cfu/g		
Bacillus cereus		Cfu/g		
Staphylocoque doré		Cfu/g		
Salmonelles		Cfu/25g		
Listeria monocytogenes		Cfu/g		
Clostridium perfringens		Cfu/g		
Levures		Cfu/g		

# Spécifications produit

H&SALG RF 02/01.001/ed:K



HEUSCHEN & SCHROUFF

Moisissures		Cfu/g		
Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?				
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié sur la norme ISO 9001:2000 ?				



## 9. Déclaration nutritionnelle

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

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)		
Propriété	Valeur	Unité de mesure
Énergie*	1460	KJ
Énergie*	344	Kcal
Lipides*	1.5	
-acides gras saturés *	0	
-acides gras mono-insaturés		
-acides gras polyinsaturés		
-cholestérol		
-acides gras trans		
-salatrim		
Glucides*	78	
-sucres*	50	
-polyols		
-érythritol		
-amidon		
Fibres alimentaires		
Acides organiques		
Alcool		
Protéines*	3.7	
Sel* ( = sodium x 2,5)	11.4	

<input type="checkbox"/> Pour 100 g	x Pour 100 ml
x Produit non préparé	<input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette

↓

Selon les instructions de cuisson indiquées sur l'emballage. Si la déclaration nutritionnelle a été remplie pour le produit préparé, veuillez noter les instructions correctes au paragraphe 11.2. Ces instructions doivent également être indiquées sur l'étiquette.

La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?

**Oui**

Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !  
\* Ces valeurs sont obligatoires, conformément à la norme UE 1169/2011.

Vitamines et minéraux (si indiqué sur l'emballage d'origine)			
Vitamines et minéraux	Quantité	Unité de mesure	% de l'apport journalier recommandé conformément à la norme UE 1169/2011

<b>Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?</b> (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)	
---	--

## 10. Détection de métaux et description du processus

Détection de métaux					
Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	non				
Si oui, limites de détection :	Ferreux		Non-ferreux		Acier inoxydable



Description du processus	
Ster	CCP 1 :
	CCP 2 :
	CCP 3 :
	CCP 4 :
Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des CCP.	

## 11. Emballage et étiquetage

### 11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

Matériel d'emballage et préservation	
Emballage conforme à : Règlement (CE) n° 10/2011 Règlement (CE) n° 1935/2004 Règlement (CE) n° 2023/2006	OUI
Sans bisphénol A	OUI

Conditionnement sous atmosphère / gaz	NON
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	NON
Pasteurisé	NON
Stérilisé	NON
Conditionnement actif	NON
- quel est le type utilisé (ex., absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) ?	

### 11.2 Méthode de préparation

Décrivez les instructions que doivent suivre les consommateurs pour préparer le produit. (Instructions de cuisson). Si les valeurs nutritionnelles ont été indiquées pour le produit préparé, ces instructions sont <b>obligatoires</b> et doivent être imprimées sur l'étiquette.
Mélangez 35 g de la marinade satay avec 60 ml de lait de coco. Découpez 500 g de poulet en tranches. Arrosez la viande avec la marinade. Laissez mariner pendant 1 heure. Enfiler le poulet sur les brochettes. Griller jusqu'à ce que vous ayez terminé.

## 12. Éthique

Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?	OUI
--	-----



### 13. Exigences essentielles en matière d'emballage

Cela indique que nous respectons la fabrication et la composition conformément aux exigences essentielles en matière d'emballage :

- Le volume et le poids de l'emballage sont limités à la quantité minimale lorsque l'emballage répond encore aux exigences fonctionnelles.
- La réutilisation ou la récupération de l'emballage doit être possible. L'emballage ne doit contenir aucun danger ou substances nocives lorsque l'emballage est brûlé ou jeté à la poubelle
- 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 plusieurs passages, ou **Oui**

L'emballage est conforme à la réglementation du travail pour son traitement, ou **Oui**

L'emballage répond aux exigences spécifiques en matière de matières recyclables emballage 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 **Oui**

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 **Oui**

IFS **Oui**

ISO 22000 **Non**

BSCI **Non**

RSPO **Non**

Autres certificats (ISO, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, conformité sociale, etc.) .....

Numéro d'agrément / N° UE: .....

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