

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



1. Informations générales sur le produit

Numéro de version	5
Nom du produit FR	Miso Blanc HIKARI bg 400g
Marque	Hikari
Référence de produit	050138

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		(numéro E) Pays d'origine	Etiquetage allergène OGM
			final		
					obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	eau		32,91		Non
Ingrédient	soja		29,91	Canada, États-Unis États	Non
Ingrédient	riz			Japon, Thaïlande	Non
Ingrédient	sel				Non
Ingrédient	alcool				Non
Ingrédient	levure				Non
Ingrédient	koji (aspergillus oryzae)				Non

Pourcentage total : 62,82 %

2.2 Déclaration des ingrédients

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.

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



2.3 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il sans alcool ?	Non
Si non, concentration(%) :	2 %.
Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (Coloriages, arômes, conservateurs...)	Oui
Ce produit est-il Halal ?	Non
Si oui, établissement :
Valable jusque:
Est-ce mentionné sur l'emballage ?
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, établissement :
Valable jusque:
Est-ce mentionné sur l'emballage ?
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui
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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
<u>Stockage</u> <u>température</u>	(°C)	> 0 (°C)	25 (°C)	Conservez dans un endroit frais et sec. Recommandé de conserver au réfrigérateur pour éviter la couleur variation.
<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>			<u>MAX</u> 12	

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
--------------	------------	------------	--

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



Température de stockage : (°C) 4 (°C) > 0 (°C) 7 (°C) A conserver au frais une fois ouvert.

Max

Durée de conservation totale (jours) Utiliser dès que possible.

3.3 Poids

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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>Poids : (unité consommateur en gramme/ml)</u>	400

gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] (gr)

Produits solides en g, liquides en ml : g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Date de péremption

Clé de code de production (explication code de production)

JJ MMM AAAA

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration allergène

Tableau

<u>Allergène</u>	<u>Dans le produit</u>	<u>Croix</u> <u>contamination</u> <u>sur la fabrication</u>	<u>Croix</u> <u>contamination</u> <u>dans l'entreprise</u>
Céréales contenant du gluten	Absent	Absent	Absent
- Blé	Absent	Absent	Absent
- Seigle	Absent	Absent	Absent
- Orge	Absent	Absent	Absent

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



- 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	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
<small>Des noisettes</small>	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	Absent
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 :	Brun pâle
Goût:	Goût de soja fermenté
Odeur:	Odeur de soja fermenté

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



Texture / consistance : 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>			
<u>Brix</u>	(°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>			
<u>Toxines [le cas échéant]</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<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>
<u>Brix</u>
<u>Matière sèche</u>
<u>Sel</u>
<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 (%) :
 Produits endommagés (%) :
 Pourcentage d'écarts restants (%) :

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



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>Nombre total de plaques aérobies</u>	100000 (ufc/g)	Moyen MC en forme de feuille Tablette multimédia ACPlus	Le cas échéant
<u>Entérobactéries</u>	(ufc/g)
<u>Coliformes</u>	(ufc/g)	Négatif - en forme de feuille Medium MC-Media Pad CC	Le cas échéant
<u>Coliformes fécaux</u>	(ufc/g)
<u>Bacille cereus</u>	(ufc/g)
<u>Staphylococcus aureus</u>	(ufc/g)
<u>Salmonelle</u>	(ufc/25g)
<u>Listeria monocytogenes</u>	(ufc/g)
<u>Clostridium perfringens</u>	(ufc/g)
<u>Levures</u>	(ufc/g)
<u>Moules</u>	(ufc/g)

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? Non
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

énergie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	832
kilocalories (kcal/100g-100ml)	199
matières grasses (g/100g-100ml)	6,2
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	1
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)	22,4
dont sucres (g/100g-100ml)	11,1
dont polyols (g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	4,9

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



protéines (g/100g-100ml)		11
sel (g/100g-100ml)	11,6	
cholestérol (mg/100g-100ml)		
salatrim (g/100g-100ml)		
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)		
acide organique (mg/100g-100ml)		
Sodium (mg/100g-100ml)		
100g/100ml	100g	
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</u> <u>selon UE 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 ? calculé

10. Détection des métaux et description du processus

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



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 oui,	1,5 mm
limites de détection - Non ferreux :	1,2 mm
Si oui, limites de détection - Inox :	2,0 millimètres
Description du processus	Voir fichier joint.
PCC 1 :
PCC 2 :
PCC 3 :
PCC 4 :
PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballage selon règlement (CE) :

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

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

Atmosphère sans	Oui
bisphénol A / Conditionnement gazeux si	Non
oui, quelle méthode est utilisée ?
Emballage sous vide	Non
Pasteurisé	Non
si oui combinaison temps/température :
Stérilisé	Non
si oui combinaison temps/température :
Emballage actif	Non
quel type est utilisé (par exemple 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 cuissons

12. Éthique

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

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



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.
- respecter les niveaux maximum pour Mosh / Moah
- pesticides, conformément à la législation de l'UE <http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-base-de-donnees/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 aucune substance dangereuse ou nocive lorsque l'emballage est brûlé ou jeté comme déchet - 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 des emballages recyclables 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

15. Informations sur le fournisseur

Nom du fournisseur

Spécifications du produit - Miso blanc HIKARI bg 400g
(Version 5, approuvée le 07/11/2022)



Qualité des contacts Courriel : Tél :
Fax:

15.1 Systèmes qualité

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

BPF	Non
HACCP	Non
BRC	Non
IFS	Non
ISO 22000	Non
BSCI	Non
RSPO	Non
Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire, Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)	FSSC22000
N° d'agrément / N° UE :

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

16. Emballage

Hiérarchie des emballages

TIUD *	Code GTIN	Un seul niveau de GTIN inférieur	Nombre de articles un niveau plus bas	GTIN uniques niveau inférieur	Type d'emballage	Type de palette	Transport emballage	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
SC : Cas
PAQUET : Pack / Intérieur
EA : Chaque



17. Informations supplémentaires

Informations Complémentaires

18. GS1

GS1_isAllergenRelevantDataProvided vrai