

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



1. Informations générales sur le produit

Version	2
Nom du produit FR	Hon mirin vin de cuisson 14%V. HINODE fl 400ml
Marque	
Référence de produit	050190

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 (p. ex. 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	% dans final (numéro E)	Pays d'origine	Allergène	OGM	Etiquetage requis ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	glucose	maïs		Japon			Oui
Ingrédient	eau			Japon			Non
Ingrédient	alcool	maïs		Japon			Oui
Ingrédient	riz gluant			Japon			Non
Ingrédient	riz fermenté			Japon			Non

Pourcentage total : 0,00 %

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 à la bas du document.

2.3 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il sans alcool ?	Non
Si non, concentration(%) :	14,0 %
Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (Colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Non
Ce produit est-il Halal ?	Non

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



Si oui, établissement :

Valable jusque:

Est-ce mentionné sur l'emballage ? Non

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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage</u>
<u>Température de stockage</u>	(°C)	> 0 (°C)	25 (°C)	Entreposer dans un endroit sec.

	<u>MAX</u>
<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>	18

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>
<u>Température de stockage : (°C)</u>	(°C)	(°C)	(°C)	Endroit frais et sec.

	<u>Max</u>
<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	90

3.3 Poids

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

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



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

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

Produits solides en g, liquides en ml : ml

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple) JJ.MM.AAAA

Clé de code de production (explication code de production) JJ.MM.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
- 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	Absent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noisettes	Absent	Absent	Absent
- Amandes	Absent	Absent	Absent

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



- 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

Non

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur : ambre
 Goût:
 Odeur:
 Texture / consistance : Liquide

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>	45,5 (°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)

Activité d'eau*

<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>	Réfractomètre	Chaque lot
<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 (%) :

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>	< 300 (kve/g)	...	Une fois par an
<u>Entérobactéries</u>	(kve/g)
<u>Coliformes</u>	(kve/g)	Non-déecté	Une fois par an
<u>Coliformes fécaux</u>	(kve/g)
<u>Bacille cereus</u>	(kve/g)
<u>Staphylococcus aureus</u>	(kve/g)
<u>Salmonelle</u>	(kve/25g)
<u>Listeria monocytogenes</u>	(kve/g)
<u>Clostridium perfringens</u>	(kve/g)

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



<u>Levures</u>	(kve/g)
<u>Moules</u>	(kve/g)

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

énergie		
kiloJoule (kJ/100g-100ml)		1001
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières		239
grasses (g/100g-100ml)		0
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)		0
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)		42,8
dont sucres (g/100g-100ml)		34,6
dont polyols (g/100g-100ml)		9,5
dont amidon (g/100g-100ml)		
fibres (g/100g-100ml)		0
protéines (g/100g-100ml) sel		0,2
(g/100g-100ml)		0,008
cholestérol (mg/100g-100ml)		
salatrim (g/100g-100ml)		
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)		9,5
acide organique (mg/100g-100ml)		
Sodium (mg/100g-100ml)		
100g/100ml		100ml
Préparé/non préparé		Non préparé

Seul 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 ? Oui

<u>Vitamines et</u>	<u>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport quotidien recommandé</u>
<u>Minéraux</u>			<u>selon UE 1169/2011</u>
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>			
<u>Vitamines et</u>
<u>Minéraux</u>			

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



<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 ?

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.

Ajouter la pièce jointe au bas du document.

Le produit est-il en métal détecté?	Non
Si oui, limites de détection - Ferreux:
Si oui, limites de détection - Non ferreux :
Si oui, limites de détection - Acier inoxydable:
Description du processus	Matières premières --> Mélange --> Chauffage --> Filtrage --> Remplissage --> Bouchage --> Contrôle (liquide) --> Étiquetage --> Contrôle (produit) --> Encaissage --> Emballage --> Contrôle du poids --> Chargement
PCC 1 :
PCC 2 :
PCC 3 :
PCC 4 :
PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



Emballage selon règlement (CE) :

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

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

bisphténol A

Atmosphère / Conditionnement Non

gazeux si 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 Peut être utilisé pour les aliments bouillis, les aliments grillés et la sauce.

12. Éthique

Les produits sont-ils exempts de travail des enfants ?

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-base-de-donnees/public/?event=homepage&language=EN>
- exempt d'ingrédients irradiés.
- respecter les teneurs maximales en nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxyvalénol, 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 aminos 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.).

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



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 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

L'emballage est conforme à la réglementation du travail pour sa transformation, ou

L'emballage répond aux exigences spécifiques en matière de recyclage emballage et est 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

L'emballage doit produire de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou

L'emballage peut être composté et est biodégradable.

15. Informations sur le fournisseur

Nom du fournisseur	S.Ishimitsu & Co., Ltd
	Sushi Kitagawa
Qualité des contacts	Courriel : k-kitagawa@ishimitsu.co.jp
	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. Veuillez joindre une copie de votre attestation

Spécification du produit - Hon mirin Ecume de cuisson 14% HINODE

bt400ml S. Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 2, approuvée le 07/10/2022)



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