Spécification produit

1. Informations générales sur le produit

Nom du produit FR	**Hon mirin sce cuiss. 14% btl400ml**
Marque	**HINODE**
Référence H&S	**050190**

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 %.

Type d'ingrédient	**Nom**	**Source**	**% du produit final**	**(Numéro E)**	**Pays d'origine**	**Etiquetage OGM obligatoire ?** (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

2.2 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.

2.3 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	☐ Oui ☒ Non Concentration (%) : 14.0%
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	☐ Oui ☒ Non
Ce produit est-il halal ?	☐ Oui Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? ☐ Oui ☐ Non
	☒ Non
Ce produit est-il casher ?	☐ Oui Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? ☐ Oui ☐ Non
	☒ Non
Ce produit convient-il aux végétariens ?	☒ Oui ☐ Non
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	☒ Oui ☐ Non
Ce produit est-il biologique ?	☐ Oui (ajouter le certificat) ☒ Non
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	☐ Oui Programme : ☒ Non

3. Stockage, durée de conservation, poids et code de traçabilité

3.1 Conditions de stockage et durée de conservation avant ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)		> 0	25	Conserver dans un endroit sec
Durée de conservation (mois)	18			

3.2 Conditions de stockage et durée de conservation après ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)				Conserver dans un endroit frais et sec
Durée de conservation (jours)	90			

3.3 Poids

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

	Cible	Min	Max
Poids Unité de consommation en gramme/ml	400	400	405
Poids égoutté Si d'application, en grammes			

Produits solides en g, produits liquides en ml : ☐ g ☒ ml

3.4 Code de traçabilité et clé

Code de production (exemple)	JJ.MM.AAAA
Clé (explication du code de production)	Jour Mois Année

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration des allergènes

Allergène	Utilisé en tant qu'ingrédient	Contamination croisée sur la même ligne de production	Contamination croisée possible dans la même usine
Céréales contenant du gluten	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Blé**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Seigle**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Orge**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Avoine**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Blé de Khorasan**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Épeautre**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Crustacés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Œufs	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Poisson	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Cacahuètes	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Soja	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lait (inclus lactose)	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Fruits à coques	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Amandes**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noisettes**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noix**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noix de cajou**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noix de pécan**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noix du Brésil**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Pistaches**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
- **Noix de Macadamia / du Queensland**	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céleri	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Moutarde	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Graines de sésame	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Dioxyde de soufre et sulfites	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lupin	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Mollusques	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non

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.

Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans irradiation ?	☒ Oui ☐ Non
Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	☒ Oui ☐ Non

5. Examen sensoriel

Apparence / couleur	Ambre
Goût	Typique
Odeur	Typique
Texture / consistance	Liquide

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.

	Cible	Min	Max		Méthode	Fréquence de mesure
pH						
Brix	45,5	45,5	45,5	°Brix	Réfractomètre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *						
Toxines [le cas échéant]				mg/kg		
Iode				mg/kg		

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

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

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.

	M*		Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Numération totale sur plaque des organismes aérobiques	< 300	ufc/g	Méthode de culture sur gélose en boîte de Petri standard	Annuellement
Entérobactéries		ufc/g		
Coliformes		ufc/g	Méthode BGLB	Annuellement
Coliformes fécaux		ufc/g		
Bacillus cereus		ufc/g		
Staphylocoque doré		ufc/g		
Salmonelles		ufc/25g		
Listeria monocytogenes		ufc/g		
Clostridium perfringens		ufc/g		
Levures		ufc/g		
Moisissures		ufc/g		

Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	☒ Oui ☐ Non
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié sur la norme ISO 9001:2000 ?	☐ Oui ☒ Non

9. Déclaration nutritionnelle

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

kilojoule (kJ/100g-100ml)	1001
kilocalories (kcal/100g-100ml)	239
lipides (g/100g-100ml)	0
- **dont acides gras saturés (g/100g-100ml)**	0
- **dont acides gras monoinsaturés (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)	0.2
sel (g/100g-100ml)	0.008
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrims (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	9.5
acides organiques (mg/100g-100ml)	
sodium (mg/100g-100ml)	

100g/100ml	☐ 100g ☒ 100ml
Produit préparé/non préparé	☐ préparé ☒ non préparé
La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?	☒ oui ☐ non

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.

Vitamines et minéraux	Quantité	Udm	% de l'apport journalier recommandé conformément à la norme UE 1169/2011

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?	☒ Analysées par un laboratoire certifié ☐ Calculées ☐ Littérature

10. Détection de métaux et description du processus

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des CCP.

Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	☐ Oui ☒ Non
Si oui, limites de détection : ferreux	
Si oui, limites de détection : non-ferreux	
Si oui, limites de détection : acier inoxydable	

Description du processus ↓	**CCP 1**	
Matières premières → Mélange → Chauffage → Filtration → Remplissage → Capsulage → Contrôle (liquide) → Étiquetage → Contrôle (produit) → Mise en caisse → Emballage → Contrôle du poids → Chargement	**CCP 2**	
	CCP 3	
	CCP 4	
	CCP 5	

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

Emballage conforme à : **Règlement (CE) n° 10/2011, n° 1935/2004 et n° 2023/2006** Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.	☒ Oui ☐ Non
Sans bisphénol A	☐ Oui ☒ Non
Conditionnement sous atmosphère / gaz	☐ Oui Méthode: ☒ Non
Conditionnement sous vide	☐ Oui ☒ Non
Pasteurisé	☐ Oui Combinaison temps/température : ☒ Non
Stérilisé	☐ Oui Combinaison temps/température : ☒ Non
Conditionnement actif	☐ Oui Quel est le type utilisé ? (ex. absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) ☒ Non

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 obligatoires et doivent être imprimées sur l'étiquette.

Instructions	Peut être utilisé pour les aliments bouillis, grillés et pour les sauces.

12. Éthique

Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?	☒ Oui ☐ Non

13. Annexes

Ce produit doit être conforme aux propriétés générales (GMP, HACCP) suivantes.

Ce produit doit être :

- produit avec des additifs alimentaires autorisés, conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 ;
- exempt de pathogènes, toxines de pathogènes et virus de pathogènes, y compris les protozoaires de parasites, et doit être conforme au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ;
- exempt de résidus de produits chimiques, tels que des produits d'entretien et des lubrifiants ;
- être conforme à la directive européenne relative aux pesticides http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/public/?event=homepage&language=EN ;
- exempt d'ingrédients irradiés ;
- conformes aux niveaux maximums de 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-pyrènes, conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission ;
- être conforme à la directive européenne relative aux amines biogènes et au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission ;
- exempt de corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, entre autres ;
- exempt d'animaux nuisibles et de dommages causés par des animaux nuisibles (insectes et rongeurs) ;
- exempt de colorants illégaux (rouge Soudan, etc.).

14. Exigences essentielles relatives à l'emballage

Par la présente, nous confirmons être en conformité avec les exigences essentielles relatives à l'emballage, en ce qui concerne la fabrication et la composition :

- **Le volume et le poids de l'emballage doivent être limités à la quantité minimale requise pour laquelle l'emballage répond aux exigences fonctionnelles.**
- **L'emballage doit pouvoir être réutilisé ou valorisé. L'emballage ne doit contenir aucune substance dangereuse ou nocive lorsque celui-ci est brûlé ou jeté.**
- **La quantité totale de métaux lourds contenus dans l'emballage ne doit pas dépasser un maximum de 100 ppm (100 milligrammes par kilogrammes) par contenant d'emballage.**

La **méthode de réutilisation** suivante s'applique à l'emballage (indiquez les méthodes qui s'appliquent) :

Les caractéristiques de l'emballage rendent son utilisation plusieurs fois possible, ou	☐ Oui ☒ Non
L'emballage est conforme aux règlements relatifs au travail en ce qui concerne son traitement, ou	☒ Oui ☐ Non
L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables, lorsque celui-ci n'est plus utilisé et qu'il devient alors un déchet.	☒ Oui ☐ Non

La **méthode de valorisation** suivante s'applique à l'emballage (indiquez les méthodes qui s'appliquent) :

Un certain pourcentage du poids des matériaux utilisés peut être réutilisé, ou	☒ Oui ☐ Non
L'emballage doit produire de l'énergie en brûlant, ou	☒ Oui ☐ Non
L'emballage peut être composté et est biodégradable.	☐ Oui ☒ Non

15. Systèmes de qualité

BPF	☐ Oui ☒ Non
HACCP	☐ Oui ☒ Non
CRB	☐ Oui ☒ Non
IFS	☐ Oui ☒ Non
ISO 22000	☐ Oui ☒ Non
BSCI	☐ Oui ☒ Non
RSPO	☐ Oui ☒ Non
Autres (ISO, halal, casher, laboratoire, environnement, durabilité, conformité aux normes de protection sociale, etc.)	FSSC22000
N° d'autorisation / N° UE : Applicable uniquement aux établissements traitant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veuillez joindre une copie de votre certificat.	