



1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net :	Sauce de soja claire (étiquette rouge) 1000 ml
Description générale :	Rouge brunâtre, odeur forte de sauce de soja, peu salée et sucrée
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	08916

1.1 Obligations générales

Des produits doivent être conformes aux normes de l'UE, veuillez lire annexe II pour plus de détails.

2. Composition du produit

2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant transformation dans l'ordre descendant. 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 nombre E. Précisez la matière brute pour les huiles végétales, (ex. huile de palme), l'amidon (ex. amidon de maïs modifié), les protéines hydrolysées (ex. protéines de soja hydrolysées).

Ajoutez toute information importante et pertinente sur les ingrédients, telle que le niveau de qualité (ex. qualité de riz AAA), 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		
Ingrédient	Quantité (%)	Pays d'origine
Eau salée (eau, sel)	55,00	Thaïlande
Sauce de soja (sel, eau, fèves de soja, farine de blé)	32,00	Thaïlande
- Eau salée 50 % Eau 70 % Sel 30 %		
- Fèves de soja 25 %		
- Farine de blé 25 %		
Eau	5,95	Thaïlande
Sucre	5,70	Thaïlande
Glutamate monosodique (E621)	1,00	Thaïlande / Chine
Inosinate disodique (E631)	0,05	Thaïlande
Guanylate disodique (E627)		
Benzoate de sodium (E211)	0,10	USA, Pays-Bas
Couleur caramel (E150c)	0,10	Chine
Arôme de sauce de soja	0,10	Thaïlande
Vérifiez si la quantité est égale à 100%	TOTAL	100%



2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E621	Glutamate monosodique	Exhausteur de goût
E631, E627	Inosinate disodique Guanylate disodique	Exhausteur de goût
E211	Benzoate de sodium	Conservateur
E150c	Couleur caramel	Colorant



2.3 Déclaration des ingrédients

Ajouter une photo du dessin original (Annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajouter 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 ?	Oui	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 / Non	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Non	
Ce produit est-il biologique ?	Non	
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, durée de conservation et poids

Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage : (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage: Température ambiante
	30	-	-	Température ambiante
Durée de conservations totale : (mois)	18		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
	5	-	10	Après ouverture, se conserver max. 1 mois au réfrigérateur.
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)	30		Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	1000	1000	1000	
Poids égoutté : (g)	-	-	-	(le cas échéant)



3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes						
Code de production	X	X	XX	X	XXX	X
Clé de code de production (explication de code de production)	année	mois	date	en cours	code de produit	usine



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration d'allergènes

Code LeDa	Allergène	Recette sans (Z)	Recette contenant (M)	Pouvant contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
	Allergènes légaux				
1.1	Blé		M		
1.2	Seigle	Z			
1.3	Orge	Z			
1.4	Avoine	Z			
1.5	Épeautre	Z			
1.6	Kamut	Z			
1	*) Gluten				
2.0	Crustacés	Z			
3.0	Œuf	Z			
4.0	Poisson	Z			
5.0	Arachides	Z			
6.0	Soja		M		
7.0	Lait de vache	Z			
8.1	Amandes	Z			
8.2	Noisettes	Z			
8.3	Noix de Grenoble	Z			
8.4	Noix de cajou	Z			
8.5	Noix de pécan	Z			
8.6	Noix du Brésil	Z			
8.7	Pistaches	Z			
8.8	Noix de macadamia / du Queensland	Z			
8	*) Fruits à coque				
9.0	Céleri	Z			
10.0	Moutarde	Z			
11.0	Sésame	Z			
12.0	Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimé sous forme de SO2	Z			
13.0	Lupin	Z			
14.0	Mollusques	Z			
	Allergènes supplémentaires				
20.0	Lactose	Z			
21.0	Cacao	Z			
22.0	Glutamate (E620 – E625)		M		
23.0	Viande de poulet	Z			
24.0	Coriandre	Z			
25.0	Maïs	Z			
26.0	Légumineuses	Z			
27.0	Bœuf	Z			
28.0	Porc	Z			
29.0	Carottes	Z			

(*) À utiliser seulement en cas de contamination croisée (voir explication sur le gluten et les fruits à coque dans la pièce jointe)



4.2 Irradiation et organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou des ingrédients obtenus à partir d'OGM doivent porter une étiquette à cet effet.

Irradiation et OGM	
Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans irradiation ?	Oui
Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans OGM ? Conformément à 1829/2003/EC et 1830/2003/EC	Oui



5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Rouge brunâtre
Goût :	Odeur forte de sauce de soja
Odeur:	Peu salée et sucrée
Texture / consistance :	-

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. Dans « Fréquence de mesure », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

Analyse chimique / physique						
	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Méthode	Fréquence de mesure
Protéine	-	1,50	1,70	%	AOAC 979.09 A,1998	Chaque lot
Solide totale	-	> 25,0	-	%	AOAC 925.10,1998	Chaque lot
PH	-	4,50	5,50	Valeur	Ph-mètre	Chaque lot
Sel (NaCl)	-	18,00	20,00	%	Méthode d'expérimentation de la sauce de soja	Chaque lot
SP.GR	>1,18	-	-	-	Hydromètre	Chaque lot

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité	Défauts	Unité
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. Dans « Fréquence d'échantillonnage », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	Unité	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Nombre total de bactéries souches	≤ 10	cfu/g	Copendium of method, 2001	-
Entérobactéries	-	cfu/g	-	-
Coliformes	< 3	MPN/g	AOAC 2012	Chaque lot
Bacillus cereus	≤1 x 10 ³	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année
Staphylococcus aureus	Pas détecté en 0,1 g	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année
Salmonelle	Pas détecté en 25 g	cfu/25g	Laboratoire certifié	Chaque année
Listeria monocytogenes	-	cfu/g	-	-
Clostridium perfringens	≤1 x 10 ³	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année



Le laboratoire d'analyse est-il ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	Non
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ?	Non

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité	
Énergie*	151	KJ	<input type="checkbox"/> Pour 100g <input checked="" type="checkbox"/> Pour 100ml <input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé) <input type="checkbox"/> Produit préparé
Énergie*	36	Kcal	
Lipides*	0	g	<p>Si la Déclaration de nutrition pour le produit préparé est utilisée, remplissez les instructions correctes à § 11.3, se reporter aux mentions sur l'étiquette</p>
-acides gras saturés *	0	g	
-acides gras monoinsaturés	-	g	
-acides gras polyinsaturés	-	g	
-cholestérol	-	g	
-acides gras trans	-	g	
-salatrim	-	g	
Glucides*	7,7	g	
-sucres*	6,7	g	
-polyols	-	g	
-érytritol	-	g	
-amidon	-	g	
Fibres	0	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Oui / Non</p>
Acides organiques	-	g	
Alcool	-	g	
Protides*	1,2	g	
Sel* (=sodium x 2,5)	22,0	g	
<p>Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE ! * Ces valeurs sont obligatoires selon la norme UE 1169/2011</p>			

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011

<p>Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)</p>	SGS (Thailand) Limited Laboratory Services
---	--



10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux					
Des métaux sont-ils détectés?	Oui / <u>Non</u>				
Si oui, limites de détection :	Ferreux		Non ferreux		Acier inoxydable

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

Description du processus	
	CCP 1:
	CCP2:
	CCP3:
	CCP...:

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage de consommation

Matériel d'emballage et préservation	
Emballage conforme à : Réglementation (CE) n° 10/2011 Réglementation (CE) n° 321/2011 Réglementation (CE) n° 1282/2011	Oui Si oui, ajouter un rapport de test

Conditionnement sous atmosphère	Non
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Oui. Si oui, combinaison temps / température : 30 min/95-98°C
Stérilisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Non
- quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant)	



11.2 Méthode de préparation

Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (instructions de cuisson)
Ces instructions seront imprimées sur l'étiquette si les valeurs nutritionnelles du produit préparé ont été indiquées.

