

1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom du produit et marque :	MAEPLYOY PATE DE CURRY JAUNE 400 g		
Description générale:	Emballage sous vide de paset de curry jaune dans un sac en nylon PE / bac en plastique PE		
Numéro d'article Heuschen & Schrouff : (à compléter par H&S)	16953		03/08/2021 Spécification de date :

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 %.

Liste des composants			
Ingrédient	Quantité (%)	Pays d'origine	
Ail	28,0	Thaïlande	
Citronnelle	24.0	Thaïlande	
Sel	13.0	Thaïlande	
Échalote	12.5	Thaïlande	
Galanga	9.0	Thaïlande	
Piment rouge séché	4.0	Chine	
Graine de coriandre	3.5	Thaïlande	
Zeste de lime kaffir	2.5	Thaïlande	
poudre de curry (Graine de coriandre 28%, Curcuma 22%, Cumin 17%, Graine de fenouil 17%, Galanga 11%, Sable gingembre 5%)	1.3	Thaïlande	
Cumin	1.0	Sri Lanka, Indonésie	
Cannelle	0,4	Chine	
Curcuma	0,4	Thaïlande	
Cardamome	0,2	Thaïlande	
Noix de muscade	0,2	Indonésie	
Veuillez vérifier si la quantité est de 100 %		TOTAL	100%

2.2 Déclaration des additifs



Déclaration des additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation

Spécification de produit

H&SALG RF 02/01.001/ed:K



2.3 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.

2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il sans alcool ?	Oui	Si non, concentration : %
Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (Colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui	
Ce produit est-il Halal ?	Oui	Si oui, institution : LE CONSEIL CENTRAL ISLAMIQUE DE THAÏLANDE
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui	Valide jusqu'au : 6 NOVEMBRE 2018
Ce produit est-il casher ?	Non	Si oui, établissement :
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusque:
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il bio ?		Si oui, veuillez ajouter un certificat
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)	Cible	Min	Max
	Ambiant		
Conditions de stockage : Température ambiante. Ne pas exposer au soleil			
Durée de conservation totale : (mois)	24		Max

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquer comment manipuler le produit après ouverture			
Température de stockage : (°C)	Cible	Min	Max
		4	7
Conditions de stockage maximales / Instructions : Conserver au réfrigérateur après ouverture			
Durée de conservation totale : (jours)	180		Max

Pour les fournisseurs hors UE, le poids net du produit doit être le poids minimal			
Poids : (unité consommateur en gramme/ml)	Cible	Min	Max
	400	400	416
Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire			
Poids égoutté : (gramme)			(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de fabrication (exemple)	Numéro d'art. : 16953 MHD JJ.MM.AAAA, M
Clé de code de fabrication (explication code de production)	Numéro d'article Mindestens haltbar bis Datum / date de péremption, numéro de lot

4. Allergènes, OGM et Irradiation

4.1 Déclaration allergène

1. Informations sur les allergènes Règlement (UE) n° 1169/2011 Annexe II Y compris les produits dérivés	Recette/formule du produit = présent (ingrédients ajoutés, additifs, supports, auxiliaires technologiques, etc. dérivés d'une source allergène)		Contamination croisée = possiblement présente (présence involontaire due à la production sur le même équipement, ustensiles utilisés, personnel, contact aérien ou par d'autres moyens)			
	Utilisé comme ingrédient ?		Utilisé dans la même usine/site ou ligne de production ?		Contact croisé possible ?	
	OUI	NON	Usine	Doubler	OUI	NON
Céréales contenant du gluten						
Blé						
Seigle						
Orge						
Avoine						
<small>Orthographe</small>						
Blé du Khorasan						
Crustacés						
Œuf						
<small>Poisson</small>						
Cacahuètes						
Soja Lait de vache (incl. lactose)						
(Arbre) Noix						
Amandes						
Noisettes						
Noix						
Noix de cajou						
Noix de pécan						
Noix du Brésil						
Pistaches						
Macadamia/Queensland <small>(des noix)</small>						
Céleri						
Moutarde						
graines de sésame						
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10 ppm, exprimées en SO ₂						
Lupin						
Mollusques						

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.

Irradiation et OGM 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

Examen sensoriel	
Aspect / couleur :	Pâte épaisse brun jaune
Goût:	Salé et épicé
Odeur:	Arôme épicé
Texture / consistance :	Pâte épaisse

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.

Analyse chimique/physique Cible						
		Min	Max	UdM	Méthode	Mesure de Fréq.
Humidité	53,0 – 58,0	53,0	58,0	%	Équilibre hydrique	Chaque lot
Sel	12,5 – 14,0	12,5	14,0	%	Tritation	Chaque lot
Activité d'eau	≤ 0,850		0,850	Analyseur de valeur Aw		Chaque lot

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défaut	UdM	Défaut	UdM
Matière étrangère (inhérente au produit)	%	Fluide / goutte / glaçage	%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	%	Produits endommagés	%
Sable	%	Pourcentage des 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 nombre supérieur à M pour toute unité d'échantillonnage 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.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	UdM	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Entérobactéries	< 3 NPP/g	NPP/g	FDA BAM chapitre 4	Chaque lot
Coliformes	< 3 NPP/g	NPP/g	FDA BAM chapitre 4	Chaque lot
Coliformes fécaux	< 3 NPP/g	NPP/g	FDA BAM chapitre 4	Chaque lot ufc/g FDA
Bacille cereus	≤ 1000		BAM chapitre 14	Chaque lot
Staphylococcus aureus	ND / 0,1 g		ISO 6888-3:2003	Chaque lot
Salmonelle	ND / 25 g		AOAC n° 060401	Chaque
Clostridium perfringens	≤ 1000	lot ufc/g	FDA BAM chapitre 16	Chaque lot ufc/g
Levures	< 100		FDA BAM chapitre 18	Chaque lot ufc/g FDA BAM
Moules	< 100		chapitre 18	Chaque lot

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? Se conformer Le	
cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ?	Oui

9. Déclaration nutritionnelle

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

Valeurs nutritionnelles (pour 100g /100ml*)		
Propriété	Valeur	UdM
Énergie*		KJ
Énergie*		Kcal
Graisse*	1,89	gramme
-gras saturé *	0,29	gramme
- graisses mono insaturées		gramme
-gras poly insaturés		gramme
-cholestérol	0	gramme
-gras trans	0	gramme
-salatrim		gramme
Les glucides*	22.69	gramme
-sucres*	5.61	gramme
-polyoles		gramme
-érytritol		gramme
-amidon		gramme
Fibre	11.93	gramme
Acides organiques		gramme
Alcool		gramme
Protéine*	5.32	gramme
Sel* (=sodium x 2,5)	14.3	gramme
D'autres valeurs (que pour 100g / 100ml) ne sont pas autorisées dans la législation de l'UE ! * ces valeurs sont obligatoires selon EU 1169/2011		

Pour 100g	Pour 100ml
Non préparé	Produit préparé selon les instructions sur l'étiquette

↓

Selon les instructions de cuisson mentionnées sur l'emballage. Si la déclaration nutritionnelle a été remplie pour le produit préparé, veuillez remplir les instructions correctes au § 11.3. Ces instructions doivent également être mentionnées sur l'étiquette.

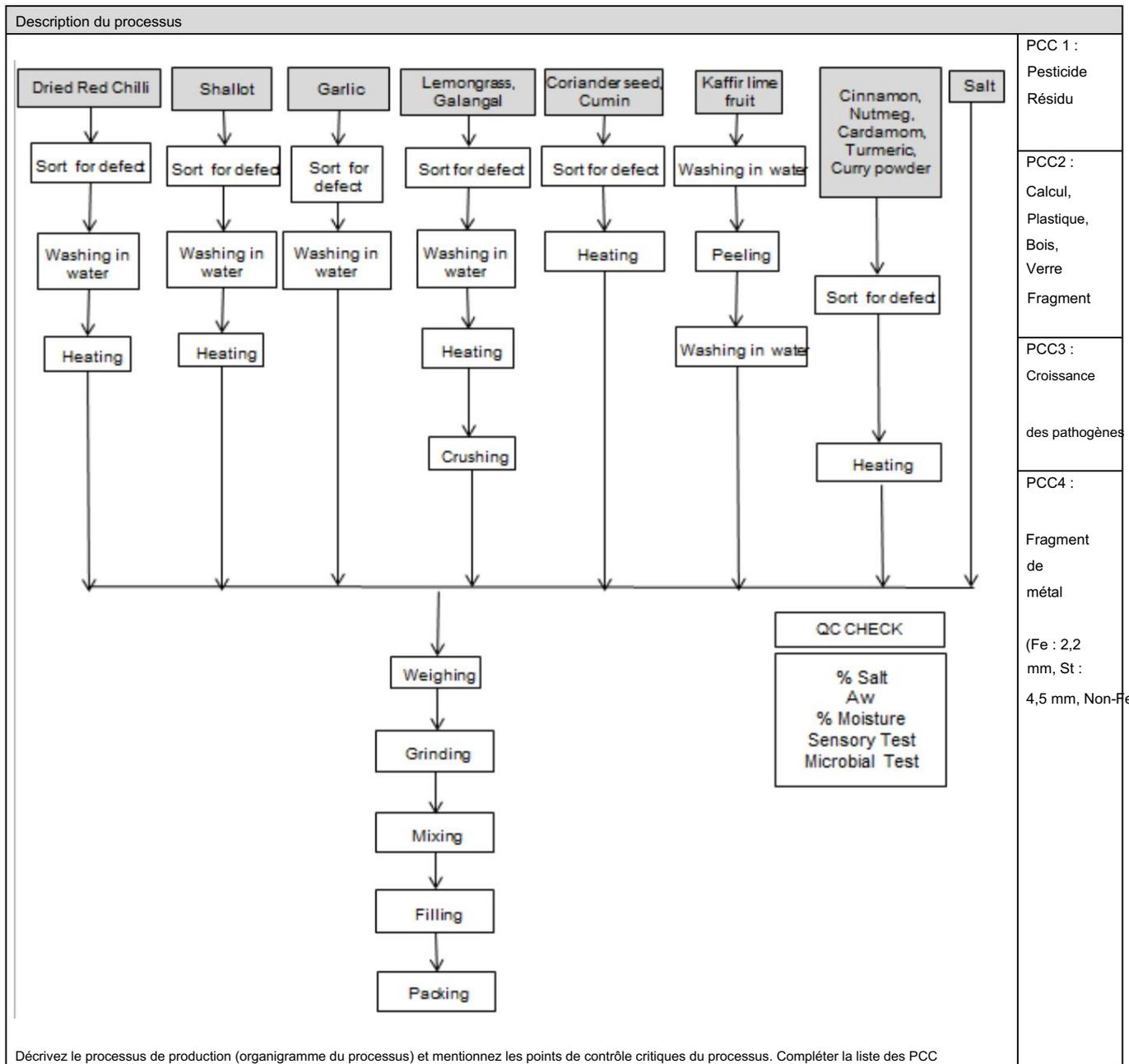
La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?	Non
---	-----

Vitamines et minéraux (applicable si mentionné sur l'emballage d'origine)			
Vitamines et minéraux	Montant	UdM	% de l'apport journalier recommandé selon EU 1169/2011
Vitamine C	6.19	mg	
Calcium	95,87	mg	
Fer	1,66	mg	

Comment sont obtenues les valeurs nutritionnelles ? (littérature/ calculée/ analysée par un laboratoire certifié)	Analysé par Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.
--	---

dix. Détection des métaux et description du processus

Détection de métal					
Le métal du produit est-il détecté ?	Oui				
Si oui, limites de détection :	Ferreux	2.2	Non ferreux	3.0	Acier inoxydable 4.5



11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Matériel d'emballage et conservation	
Conditionnement selon : Règlement (CE) n° 10/2011 Règlement (CE) n° 1935/2004 Règlement (CE) n° 2023/2006	Oui Si oui, ajouter le rapport d'essai et la déclaration de conformité
Sans bisphénol A	Oui
Atmosphère / Garniture de gaz - si oui, quelle méthode est utilisée ?	Non
Emballage sous vide	Oui

Spécification de produit

H&SALG RF 02/01.001/ed:K



HEUSCHEN & SCHROUFF

Pasteurisé	Non, si oui combinaison temps/température :
Stérilisé	Non, si oui combinaison temps/température :
Emballage actif - quel	Non
type est utilisé (par exemple, absorbeur d'oxygène/silice/autres absorbants.)	

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.
Sauté de pâte de curry avec de l'huile de soja et du lait de coco. Chauffer jusqu'à ébullition.
Ajouter la viande et les légumes, goûter et assaisonner au besoin.

12. Éthique

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

