



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Lait de coco, 17% de matières grasses, en emballage aseptique		
Description générale :	Utilisé dans l'industrie alimentaire, populaire (excepté les personnes allergiques à la noix de coco)		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	60553	Format de la date :	03-02-20

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 %.

Liste des composants		
Ingrédients	Quantité (%)	Pays d'origine
Extrait de coco	71,00	Viêt Nam
Eau	28,825	Viêt Nam
Gomme xanthane (E415)	0,175	Chine
Vérifiez que la quantité est bien égale à 100 %	TOTAL	100 %

2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E415	Gomme Xanthane	Épaississant



2.3 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.

2.4 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.)	Oui	
Ce produit est-il halal ?	Oui, mais non certifié	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	Oui	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il biologique ?	-	Si oui, veuillez joindre le certificat correspondant.
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	-	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.	Conditions de stockage :
	-	25	35	Conserver dans un endroit sec, frais et propre, à l'abri de la lumière directe du soleil.
Durée de conservations totale (mois) :	18		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
Température de stockage : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions :
	4-5	4	5	Après ouverture, se conserve max. 3 jours au réfrigérateur
Durée de conservations totale (jours) :		3	Max.	

Pour les fournisseurs situés en dehors de l'UE, le poids net du produit doit correspondre au poids minimum .				
Poids (unité de vente au détail en g/ml) :	Cible	Min.	Max.	Produits solides en g, Produits liquides en ml, Commentaire
	-	1020	1024	
Poids échantillonné (g) :	-	-	-	(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	D203R00213
Code de la clé de production (explication du code de production)	Lot number: Filling date: 22/07/2019 (D: 2019, E:2020,..., 203: Julian day), formula: R002, 1: A3/Flex filler, 3 rd lot in day.



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration des allergènes

1. Informations relatives aux allergènes Règlement (CE) n° 1169/2011, Annexe II Y compris les produits dérivés	Recette / formule du produit = présence (Ingrédients ajoutés, additifs, supports, auxiliaires technologiques, entre autres, dérivés d'une source allergénique)		Contamination croisée = présence possible (présence non intentionnelle causée par la production de produits à l'aide d'un même équipement, des mêmes ustensiles utilisés, par le personnel, par un contact avec des particules en suspension dans l'air ou un autre moyen)			
	Utilisé en tant qu'ingrédient ?		Utilisé dans le même site, la même usine ou la même ligne de production ?		Contact croisé possible ?	
	OUI	NON	Site	Ligne	OUI	NON
Céréales contenant du gluten						
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blé de Khorasan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait de vache (avec lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque		<input checked="" type="checkbox"/>				
Amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistaches	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de Macadamia / du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

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 aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	Oui



5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Opalescent.
Goût :	Goût du produit, pas de goût étrange.
Odeur :	Légèrement gras.
Texture / consistance :	Lait de coco liquide homogène, sans impuretés visibles.

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.

Analyse chimique / physique						
	Cible	Min.	Max.	Unité de mesure	Méthode	Fréquence de mesure
pH	-	5,9	6,8	Valeur	ISO 11289:1993	Chaque lot
Brix	17	17	19	° Brix	ISO 11870:2009	Chaque lot
Matière sèche	-	12,7	25,3	%	ISO 6496:1999	Chaque lot
Sel	-	-	-	%	-	-
Aluminium	-	-	-	mg/kg	-	-
Activité de l'eau *	-	-	-	Valeur	-	-
Toxines (le cas échéant)	-	-	-	mg/kg	-	-
Iode	-	-	-	mg/kg	-	-

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité de mesure	Défauts	Unité de mesure
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. La fréquence d'échantillonnage doit être indiquée dans le champ « Fréquence d'échantillonnage » (ex., 2 fois / jour). Indiquez également la méthode utilisée.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	Unité de mesure	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Numération totale sur plaque des organismes aérobiques	≤ 100	ufc/g	ISO 4833-1:2013	30 min/temps
Entérobactéries	-	-	-	-
Coliformes	< 1	ufc/g	ISO 4832:2006	30 min/temps
Coliformes fécaux	-	ufc/g	-	-
Bacillus cereus	< 1	ufc/g	AOAC 980.31 (20 th Ed., 2016)	30 min/temps
Staphylocoque doré	< 1	ufc/g	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003	30 min/temps
Salmonelles	< 1	ufc/25 g	ISO 6579-1:2017	30 min/temps
Listeria monocytogenes	-	ufc/g	-	-
Clostridium perfringens	< 1	ufc/g	ISO 7937:2004	30 min/temps

Spécifications produit

H&SALG RF 02/01.001/ed:K



HEUSCHEN & SCHROUFF

Levures	≤ 10	ufc/g	ISO 21527-1:2008	30 min/temps
Moisissures	≤ 10	ufc/g	ISO 21527-1:2008	30 min/temps

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



9. Déclaration nutritionnelle

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

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)		
Propriété	Valeur	Unité de mesure
Énergie*	646	kJ
Énergie*	154	kcal
Lipides*	17,6	g
-acides gras saturés *	14,41	g
-acides gras mono-insaturés	1,6	g
-acides gras polyinsaturés	0,53	g
-cholestérol	Pas détecté	g
-acides gras trans	Pas détecté	g
-salatrim	-	g
Glucides*	1,19	g
-sucres*	0,85	g
-polyols	-	g
-érythritol	-	g
-amidon	-	g
Fibres alimentaires	Pas détecté	g
Acides organiques	-	g
Alcool	-	g
Protéines*	0,61	g
Sel* (= sodium x 2,5)	0,019	g

<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 g	<input type="checkbox"/> Pour 100 ml
<input type="checkbox"/> Produit non préparé	<input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette

↓

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.

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

Oui

Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !
* Ces valeurs sont obligatoires, conformément à la norme UE 1169/2011.

Vitamines et minéraux (si indiqué sur l'emballage d'origine)			
Vitamines et minéraux	Quantité	Unité de mesure	% de l'apport journalier recommandé conformément à la norme UE 1169/2011
Calcium	3,2	mg	-
Potassium	49,5	mg	-

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)	Analysées par un laboratoire certifié
---	---------------------------------------

10. Détection de métaux et description du processus

Détection de métaux					
Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	Non				
Si oui, limites de détection :	Ferreux		Non-ferreux		Acier inoxydable



Description du processus	
<p>Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des CCP.</p>	CCP 1 :
	CCP 2 :
	CCP 3 :
	CCP ... :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

Matériel d'emballage et préservation	
Emballage conforme à : Règlement (CE) n° 10/2011 Règlement (CE) n° 1935/2004 Règlement (CE) n° 2023/2006	Oui Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.
Sans bisphénol A	Oui

Conditionnement sous atmosphère / gaz	Oui
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	HI (Head space by injection).
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Oui. Si oui, combinaison temps / température : Min 143°C, 8s
Conditionnement actif	Non
- quel est le type utilisé (ex., absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) ?	

11.2 Méthode de préparation

<p>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.</p> <p>Le lait de coco donne beaucoup de saveur et d'épaisseur aux currys, aux légumes, aux fruits de mer, au bœuf, aux soupes, aux gâteaux, aux bonbons, aux crèmes et aux boissons.</p> <p>Bien agiter avant utilisation.</p>

12. Éthique

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



Annexe I

Insérer l'étiquette

recyclage

Annexe II

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, déoxynivalénole, 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.).