

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg

Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)



1. Informations générales sur le produit

Version	2
Nom du produit FR	Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg
Marque	
Référence de produit	025960

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	Origine % dans	final	(numéro E)	Pays d'origine	Allergène	Etiquetage OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Composition	fermenté soja	sel	24				Non
Ingrédient	soja	naturel	0		Hong Kong	Soja	Non
Ingrédient	farine de blé	naturel	0		Hong Kong	Céréales contenant du gluten	Non
Ingrédient	sel	naturel	0		Hong Kong		Non
Ingrédient	eau	naturel	0		Hong Kong		Non
Ingrédient	sucre	naturel	0		Corée du Nord, Thaïlande		Non
Ingrédient	vinaigre de riz	naturel	0		Hong Kong		Non
Ingrédient	eau	naturel	0		Hong Kong		Non
Ingrédient	ail	naturel	0		Chine		Non
Ingrédient	sel	naturel	0		Chine		Non
Ingrédient	huile de sésame	naturel	0		Japon	graines de sésame	Non
Ingrédient	poudre de piment	naturel	0		Chine		Non
Additif	couleur	naturel	0	E150a ordinaire caramel	Malaisie		Non

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

Pourcentage total : 24,00 %

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 ?	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, établissement :	Hong Kong
Valable jusque:	31.07.2021
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, établissement :
Valable jusque:
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	Oui
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>	15 (°C)	< 15 (°C)	< 25 (°C)	Ambiant

	<u>MAX</u>
<u>Durée de conservation totale : (mois)</u>	36

3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Conditions de stockage / Instructions :</u>
<u>Température de stockage : (°C)</u>	7 (°C)	< 0 (°C)	7 (°C)	Une fois ouvert conserver au réfrigérateur

	<u>Max</u>
<u>Durée de conservation totale (jours)</u>	30

3.3 Poids

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

	<u>Cible</u>	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<u>Poids : (unité consommateur en gramme/ml)</u>	2300	2290	2310

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

Produits solides en g, liquides en ml : _____ g

3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

LXXX DD Où L Numéro de lot, XXX Code formule DD jour calendrier de expiration

Clé de code de production (explication code de production)

Code Julienne

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	Cadeau	Cadeau	Cadeau
- Blé	Cadeau	Cadeau	Cadeau

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

- 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	Cadeau	Cadeau
Soja	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noisettes	Absent	Cadeau	Cadeau
- Amandes	Absent	Absent	Absent
- 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	Cadeau
Moutarde	Absent	Absent	Cadeau
graines de sésame	Cadeau	Cadeau	Cadeau
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Cadeau
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Cadeau

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

Oui

5. Examen sensoriel

Aspect / couleur : Sauce brune

Goût: Fruité

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

Odeur: Doux
Texture / consistance : Visqueux

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>	3,6	3,6	4,1
<u>Brix</u>	(°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Aluminium</u>	(mg/kg)	(mg/kg)	(mg/kg)
<u>Activité d'eau*</u>		0,83	
<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>	tests en maison	Chaque lot
<u>Brix</u>
<u>Matière sèche</u>
<u>Sel</u>	Tests en interne	Chaque lot
<u>Aluminium</u>
<u>Activité d'eau</u>
<u>Toxines</u>
<u>Iode</u>

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	Aucun
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%) :	Aucun
Sable (%) :	Aucun
Fluide / goutte / glaçage (%) :	Aucun
Produits endommagés (%) :	Aucun
Pourcentage d'écarts restants (%) :	Aucun



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>	10000 (kve/g)	Révision FDA-BAM 1998	Mensuel
		UN	
<u>Entérobactéries</u>	(kve/g)
<u>Coliformes</u>	(kve/g)
<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)
<u>Levures</u>	1000 (kve/g)	Révision FDA-BAM 1998	Mensuel
		UN	
<u>Moules</u>	1000 (kve/g)	Révision FDA-BAM 1998	Mensuel
		UN	

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 ? Oui

9. Déclaration nutritionnelle

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

Nutritionle waarde

énergie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	957
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	226
grasses (g/100g-100ml)	1,4
dont acides gras saturés (g/100g-100ml) dont acides gras	0
mono-insaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras trans (g/100g-100ml)	
glucides (g/100g-100ml)	49
dont sucres (g/100g-100ml) dont polyols	40
(g/100g-100ml) dont amidon (g/	
100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	
protéines (g/100g-100ml)	4

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

7

sel (g/100g-100ml)

cholestérol (mg/100g-100ml)

salatrim (g/100g-100ml)

alcool (éthanol) (g/100g-100ml) acide

organique (mg/100g-100ml)

Sodium (mg/100g-100ml)

100g/100ml

100g

Préparé/non préparé

Non préparé

Selon 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 ?

Non

	<u>Vitamines et</u> <u>Minéraux</u>	<u>Montant</u>	<u>Uom</u>	<u>% de l'apport quotidien recommandé</u> <u>selon UE 1169/2011</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>
<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>
<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 métal du produit est-il détecté ?

Oui

Si oui, limites de détection - Ferreux :

2,0 mm



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

Si oui, limites de détection - Non ferreux :	3.0mm
Si oui, limites de détection - Inox :	30.mm
Description du processus
PCC 1 :
PCC 2 :
PCC 3 :
PCC 4 :
PCC 5 :

11. Emballage et étiquetage

11.1 Conservation des emballages de consommation

Emballage selon règlement (CE) :

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

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

Atmosphère sans	Oui
bisphénol A / Conditionnement gazeux	Non
si oui, quelle méthode est utilisée ?
Emballage sous vide	Non
Pasteurisé	Oui
si oui combinaison temps/température :	100°C pendant 5 minutes
Stérilisé	Non
si oui combinaison temps/température : emballage actif
quel type est utilisé (par	Non
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.

Instructions de cuissons N / A

12. Éthique

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

13. Annexe

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

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-database/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 amines 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.).

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 aucun produit dangereux ou nocif. substances lorsque l'emballage est brûlé ou déversé comme taille

- 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

Oui

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

Oui

L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables et est donc devenu un déchet

Oui

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

Oui

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

Non

composté et est biodégradable.

Oui

15. Informations sur le fournisseur

Nom du fournisseur Westmill Foods Europe B.V.

Donna Sheena Belton

Qualité des contacts Courriel : Sheena.belton@westmill.co.uk

Tél : 0161 886 6911

Fax:

15.1 Systèmes qualité

Spécifications du produit - Sauce barbecue Hoi Sin AMOY 2,27 kg



Westmill Foods Europe B.V.

(Version 2, approuvée le 26/05/2021)

Veuillez joindre une copie de vos certificats de qualité sous le document

BPF	Oui
HACCP	Oui
BRC	Oui
IFS	Oui
ISO 22000	Oui
BSCI	Non
RSPO	Non

Autres certificats (Iso, Halal, Casher, Laboratoire,
Environnement, Durabilité, Conformité sociale, etc.)

Halal

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

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