



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Pate de tamarin Thai Dancer		
Description générale :	Tamarin concentré		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	16968	Format de la date :	10/05/2021

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
Tamarin	92	Thaïlande
Eau	6	Thaïlande
Sel	1.12	Thaïlande
Correcteur d'acidité E330 acide citrique	0.80	Thaïlande
Conservateur E202 Sorbate de potassium	0.05	Chine
Conservateur E211 Benzoate de sodium	0.03	Estonie
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
E330	acide citrique	Correcteur d'acidité
E202	Sorbate de potassium	Conservateur
E211	Benzoate de sodium	Conservateur



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.)	Non	
Ce produit est-il halal ?	Oui	Si oui, établissement : The Central Islamic Council of Thailand
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui /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	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il biologique ?	Non	Si oui, veuillez joindre le certificat correspondant.
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.	Conditions de stockage : conserver dans un endroit frais et sec
		15	25	
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 : Après ouverture conservation réfrigérée limitée
	-			
Durée de conservations totale (jours) :				

Pour les fournisseurs situés en dehors de l'UE, le poids net du produit doit correspondre au poids <u>minimum</u> .				
Poids (unité de vente au détail en g/ml) :	Cible	Min.	Max.	Produits solides en g, Produits liquides en ml, Commentaire
	435ml/4 85g	435ml/4 85g		
Poids égoutté (g) :	-	-	-	(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	jjmmaa
Code de la clé de production (explication du code de production)	mmjja



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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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						
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 :	Marron à marron foncé
Goût :	Goût aigre caractéristique de la pâte de tamrain
Odeur :	caratéristique
Texture / consistance :	Liquide collant

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(100%)		2.0	3.0	Valeur	Ph meter	Chaque lot
Brix (20 :100)		15	38	° Brix	refractomètre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel				%	Titrate méthode	Chaque lot
Aluminium	-	-	-	mg/kg	-	-
Activité de l'eau *	-	-	-	Valeur	-	-
Toxines (le cas échéant)	-	-	-	mg/kg	-	-
Iode	-	-	-	mg/kg	-	-
Acidité	3.3	2.8	3.8	Valeur	Titrate méthode	Chaque lot

* 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	≤ 10,000	ufc/g	BAM, 2001	Mensuel
Entérobactéries	3.0 (max.)	ufc/g	BAM, 2013	Mensuel
Coliformes	3.0 (max.)	ufc/g	BAM, 2013	Mensuel
Bacillus cereus	≤ 1,000	ufc/g	BAM, 2012	Annuel
Staphylocoque doré	ND	ufc/g	BAM, 2001	Mensuel
Salmonelles	ND	ufc/25 g	ISO 6579 (2002)	Anuel
Listeria monocytogenes	-	ufc/g		-
Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	BAM, 2001	Annuel
Levures	≤ 10	ufc/g	BAM, 2001	Mensuel
Moisissures	≤ 10	ufc/g	BAM, 2001	Mensuel



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



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*	394	kJ	<input type="checkbox"/> Pour 100 g <input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml <input checked="" type="checkbox"/> Produit non préparé <input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette
Énergie*	93	kcal	
Lipides*	0	g	<p>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.</p>
-acides gras saturés *	0	g	
-acides gras mono-insaturés	-	g	
-acides gras polyinsaturés		g	
-cholestérol		g	
-acides gras trans		g	
-salatrim		g	
Glucides*	21	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?</p>
-sucres*	14	g	
-polyols		g	
-érythritol		g	
-amidon		g	
Fibres alimentaires	3.5	g	
Acides organiques	-	g	
Alcool	-	g	
Protéines*	1.0	g	
Sel* (= sodium x 2,5)	1.2	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, conformément à la norme UE 1169/2011.</p>			

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

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

10. Détection de métaux et description du processus

Détection de métaux					
Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	oui				
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	non
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	non
Pasteurisé	Oui : Temperature 95°C ,5 min
Stérilisé	non
Conditionnement actif	non
- quel est le type utilisé (ex., absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) ?	

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.
A utiliser pour la cuisson et l'assaisonnement

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.).