



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Sauce piment douce pour poulet 725 ml		
Description générale :	Sauce piment douce pour poulet préparée avec les ingrédients de cette spécification. La sauce est mélangée, traitée thermiquement, puis embouteillée et scellée hermétiquement.		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	8552	Format de la date :	Sept 2020

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
Sirop de sucre (sucre 67%, eau 33%)	55,00	Thaïlande
Piment	22,00	Thaïlande
Ail	8,50	Thaïlande
Vinaigre naturel	5,50	Thaïlande
Eau	3,45	Thaïlande
Sel	3,00	Thaïlande
Amidon de tapioca modifié	1,40	Thaïlande
Acide citrique : E330	0,75	Thaïlande
Acide acétique : E260	0,30	Thaïlande
Gomme xanthane : E415	0,10	États-Unis
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
E330	Acide citrique	Regulateur d'acidité
E260	Acide acétique	Regulateur d'acidité
E415	Gomme xanthane	Stabilisant



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 ?	Non	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	
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: Tenir au sec.
	10-30	10	30	
Durée de conservations totale : (mois)		24	Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage: Après ouverture, se conserve au réfrigérateur
	4-10	4	10	
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)		28	Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	725			
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)



3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	Code de contrôle du produit et date d'expiration (A consommer de préférence avant le : voir le goulot)
Clé de code de production (explication de code de production)	Numéro de lot = AA JJ (dernier chiffre de l'année et numéro de jour de l'année)



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	Z			
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	Z			
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 SO ₂	Z			
13.0	Lupin	Z			
14.0	Mollusques	Z			
	Allergènes supplémentaires				
20.0	Lactose	Z			
21.0	Cacao	Z			
22.0	Glutamate (E620 – E625)	Z			
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 contient-il des ingrédients qui peuvent être OGM (ex. soja, maïs, blé, riz) ?	Non
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 :	Visqueux avec du piment haché et graines de piment et une légère variation de l'ombre du rouge clair au rouge orangé profond.
Goût :	Sucré, aigre et épicé comme caractéristique du produit
Odeur:	Odeur fort de vinaigre et sans odeur ou saveur indésirable
Texture / consistance :	Liquide épais

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
PH	3,3 - 3,7	3,3	3,7	Valeur	pH meter	Chaque lot
Brix	42 - 46	42	46	° Brix	Digital refractometer	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	38 - 42	38	42	%	Digital salinity meter	Chaque lot
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *				Valeur		
Toxines (le cas échéant)				mg/kg		

* 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	<10000	cfu/g	AOAC official method 990.12	Chaque mois
Entérobactéries	-	cfu/g	-	-
Coliformes	Pas détecté	cfu/g	AOAC official method 998.08	Chaque mois
Coliformes fécaux	-	cfu/g	-	-
Bacillus cereus	<1000	cfu/g	FDA BAM online, 2001 (Chapter 14)	Chaque année
Staphylococcus aureus	Pas détecté	cfu/g	AOAC official method 2003.11	Chaque mois
Salmonelle	Pas détecté	cfu/25g	FDA BAM online, 2011 (Chapter	Chaque année



			5)	
Listeria monocytogenes	-	cfu/g	-	-
Clostridium perfringens	Pas détecté	cfu/g	FDA BAM online, 2001 (Chapter 16)	Chaque année
Levures	< 10	cfu/g	AOAC official method 997.02	Chaque mois
Moisissures	< 10	cfu/g	AOAC official method 997.02	Chaque mois

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

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité	
Énergie*	959	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*	229	Kcal	
Lipides*	< 0,5	g	<p style="text-align: center;">↓</p> <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 *	< 0,1	g	
-acides gras monoinsaturés		g	
-acides gras polyinsaturés		g	
-cholestérol		g	
-acides gras trans		g	
-salatrim		g	
Glucides*	55	g	
-sucres*	53	g	
-polyols		g	
-érytritol		g	
-amidon		g	
Fibres	0,9	g	
Acides organiques		g	
Alcool		g	
Protides*	0,5	g	
Sel* (=sodium x 2,5)	3,0	g	La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Oui / Non
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			

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>	<p>Analysées par un laboratoire certifié</p>
---	--

10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux						
Des métaux sont-ils détectés?	Oui					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	≥ 1,5 mm	Non ferreux	≥ 3,0 mm	Acier inoxydable	≥ 3,0 mm

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

Description du processus	
Empty space for process description	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 - si oui, quelle méthode utilisez-vous?	Non
Conditionnement sous gaz - si oui, quel gaz utilisez-vous?	Non
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Oui. Si oui, combinaison temps / température : <1/100°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.
Sauce à tremper



Annexe I

Annexe II

Ce produit doit se conformer aux propriétés générales (GMP, HACCP) suivantes.

Ce produit doit être :

- fabriqué avec des additifs alimentaires autorisés par la directive du Conseil européen (CE) n° 95/2, la directive de la Commission (CE) n° 95/45 et la réglementation (CE) n° 1333/2008.
- au moins le poids net doit être cité sur l'emballage.
- sans pathogènes, toxines de pathogènes et virus de pathogènes, notamment les protozoaires de parasites, et doit être conforme à la réglementation de la Commission (CE) n° 2073/2005.
- sans ingrédients OGM conformément à la Réglementation (CE) n° 1829/2003 et à la Réglementation (CE) n° 1830/2003.
- emballé dans un emballage qui ne migre pas, conformément à la Réglementation (CE) n° 10/2011 et à la Réglementation (CE) n° 321/2011.
- sans résidus de produits chimiques tels que des produits d'entretien et des lubrifiants.
- sans pesticides, ni métaux lourds.
- sans ingrédients irradiés.
- conformes aux niveaux maximums de nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxinivalénol, zéaralénone, fumonisines, toxine T-2 et HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3/mcpd, dioxines, PCB et Benzo(a)pyrènes, conformément à la Réglementation de la Commission (CE) n° 1881/2006
- conformes à la législation sur les amines biogènes.
- sans corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- sans animaux nuisibles ni dommages dus à des animaux nuisibles (insectes et rongeurs).
- sans colorants illégaux (rouge Soudan, etc.).