



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Sauce Sriracha – 455 ml		
Description générale :	Sauce Sriracha au piment piquante		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	08011	Format de la date :	31-01-2022

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
Piment	61%	Thaïlande
Sirop de sucre	25 %	Thaïlande
Sel	5,1 %	Thaïlande
Ail	5 %	Thaïlande
Eau	2,86 %	Thaïlande
Exhausteur de goût: E621	0,5 %	Thaïlande
Stabilisant: E415	0,3 %	Etats Unis
Acidifiants : E260, E330	0,15 %	Singapour, Thaïlande
Conservateur : E202	0,09 %	Japon
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
E621	Glutamate de sodium	Exhausteur de goût
E415	Gomme Xanthane	Stabilisant
E260	Acide acétique	Acidifiant
E330	Acide citrique	Acidifiant
E202	Sorbate de potassium	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 : 70 F992 005 03 60
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	OUI	Valable jusqu'à : 05-03-2022
Ce produit est-il casher ?	NON	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?		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 :
	10	10	30	A conserver à une température ambiante
Durée de conservations totale (mois) :	24		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
Température de stockage : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions :
	4	0	7	Conserver au réfrigérateur après ouverture (8 semaines max)
Durée de conservations totale (jours) :	56		Max.	

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.	
	455 ml	455 ml	465 ml	
Poids égoutté (g) :				(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	Code contrôle qualité et date limite de conservation
Code de la clé de production (explication du code de production)	YYDDD YY = ANNEE DE PRODUCTION DDD = DATE DE PRODUCTION (NO DE JOUR) 001 = LE PREMIER JANVIER



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		X				
Blé		X				
Seigle		X				
Orge		X				
Avoine		X				
Épeautre		X				
Blé de Khorasan		X				
Crustacés		X				
Œuf		X				
Poisson		X				
Cacahuètes		X				
Soja		X				
Lait de vache (avec lactose)		X				
Fruits à coque		X				
Amandes		X				
Noisettes		X				
Noix		X				
Noix de cajou		X				
Noix de pécan		X				
Noix du Brésil		X				
Pistaches		X				
Noix de Macadamia / du Queensland		X				
Céleri		X				
Moutarde		X				
Graines de sésame		X				
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO2		X				
Lupin		X				
Mollusques		X				

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 :	Couleur rouge clair à rouge orangé foncé
Goût :	Épicé et un peu salé comme caractéristique du produit
Odeur :	Épicé comme caractéristique du produit et exempt de saveur et d'odeur désagréables
Texture / consistance :	Liquide lisse

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	3,7	3,5	3,9	Valeur	Mètre pH	Chaque lot
Brix	37	35	39	° Brix	Réfractomètre numérique	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	33	31	35	%	Compteur de salinité numérique	
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	≤ 10000 (cfu/g)		AOAC official method 990.12	Chaque mois
Entérobactéries				
Coliformes	0 (cfu/g)		AOAC official method 990.12	Chaque mois
Coliformes fécaux				
Bacillus cereus	≤ 1000 (cfu/g)		FDA BAM online, 2001 (Chapter 14)	Chaque mois



Staphylocoque doré	0 (cfu/g)		FDA BAM online, 2001 (Chapter 14)	Chaque mois
Salmonelles	0 (cfu/25g)		FDA BAM online, 2011 (Chapter 5)	Chaque mois
Listeria monocytogenes				
Clostridium perfringens	≤ 100 (cfu/g)		FDA BAM online, 2011 (Chapter 5)	Chaque mois
Levures	≤ 10 (cfu/g)		AOAC official method 997.02	Chaque mois
Moisissures	≤ 10 (cfu/g)		AOAC official method 990.12	Chaque mois

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



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*	585	kJ	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Pour 100 g</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml</td> </tr> <tr> <td>Produit non préparé X</td> <td><input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">↓</p> <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>	<input type="checkbox"/> Pour 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml	Produit non préparé X	<input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette
<input type="checkbox"/> Pour 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml						
Produit non préparé X	<input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette						
Énergie*	139	kcal					
Lipides*	1,2	g					
-acides gras saturés *	0,2	g					
-acides gras mono-insaturés							
-acides gras polyinsaturés							
-cholestérol							
-acides gras trans							
-salatrim							
Glucides*	28	g					
-sucres*	22	g					
-polyols							
-érythritol							
-amidon							
Fibres alimentaires							
Acides organiques							
Alcool							
Protéines*	2,3	g					
Sel* (= sodium x 2,5)	7,3	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?</p> <p style="text-align: center;">OUI</p>				
<p>Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !</p> <p>* 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

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?	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 ?	OUI					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	> 1.5 mm	Non-ferreux	> 3.0 mm	Acier inoxydable	> 3.0 mm

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
Sans bisphénol A	OUI

Conditionnement sous atmosphère / gaz	NON
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	NON
Pasteurisé	OUI, 100 °C, 30 sec
Stérilisé	NON
Conditionnement actif	NONOUI
- 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>
Sauce à tremper - produit prêt à l'emploi

12. Éthique

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



Annexe I



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, déoxynivalénol, 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.).