

1. Informations générales sur les produits

| Description | |
|--|--|
| Nom du produit et contenu net : | Papier de riz |
| Description générale : | Papier de riz blanc crème séché |
| Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à remplir par H&S) | 26350 d.d. 13.12.2020 |

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 le traitement par ordre décroissant. Les ingrédients composites doivent être mentionnés intégralement (par exemple : 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 première pour les huiles végétales, par exemple l'huile de palme, l'amidon, par exemple l'amidon de maïs modifié, les protéines hydrolysées, par exemple les protéines de soja hydrolysées.

Ajoutez des informations importantes et pertinentes sur les ingrédients, comme le classement de la qualité (par exemple, riz de qualité AAA), la méthode de traitement utilisée (par exemple, abricots secs, riz étuvé, herbes irradiées). La quantité totale de tous les ingrédients doit être de 100 %.

| Liste des composants | | |
|--|--------------|----------------|
| Ingrédient | Quantité (%) | Pays d'origine |
| Farine de riz | 99.5 | Thaïlande |
| Sel | 0.5 | Thaïlande |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Veuillez vérifier si la quantité est de 100%. TOTAL | 100% | |

2.2 Déclaration des additifs

| Déclaration des additifs | | |
|--------------------------|-----|---------------------------|
| Numéro E | Nom | Catégorie / mode d'emploi |
| | | |
| | | |
| | | |

2.3 Déclaration des ingrédients

Ajoutez une photo de la maquette originale (annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajoutez la maquette dans un fichier séparé.

2.4 Alcool, halal, végétariens

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Le produit est-il exempt d'alcool ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non | Si non, concentration : % |
| Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.) | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non | |
| Ce produit est-il halal ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non | Si oui, institution : |
| Est-ce mentionné sur l'emballage ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non | Valable jusqu'au : |
| Ce produit est-il casher ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non | Si oui, institution : |
| Est-il mentionné sur l'emballage ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non | Valable jusqu'au : |
| Ce produit convient-il aux végétariens ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non | |
| Ce produit convient-il aux végétaliens ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non | |
| Ce produit est-il biologique ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non | |
| Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ? | Oui / Non | Quel programme |

3 Stockage, durée de conservation, poids et codification de la traçabilité

3.1 Conditions de stockage, durée de conservation et poids

| Conditions de stockage et durée de conservation | | | | |
|---|-------|-----|-----|--------------------------|
| | Cible | Min | Max | Conditions de stockage : |
| Température de stockage : (°C) | - | 15 | 25 | |
| Durée de conservation totale : (mois) | | 24 | Max | |

| VIE SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation | | | | |
|--|-------|-----|-----|------------------------|
| | Cible | Min | Max | Conditions de stockage |
| Température de stockage : (°C) | | | | |
| Durée de conservation totale : (jours) | | | Max | |

| | Cible | Min | Max | Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire |
|---|-------|-----|-----|--|
| Poids : (unité de consommation en grammes/ml) | 200 | 200 | | <input type="radio"/> |
| Poids échantillon : (gramme) | | | | (si applicable) |

3.2 Code pour la traçabilité et clé de code

| Codes | |
|--|--------|
| Code de production (exemple) | DDMMYY |
| Clé du code de production (explication du code de production) | MMDDY |



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration d'allergènes

| Code LeDa | Allergènes | Recette sans (Z) Non | La recette contient (M) Oui | Peut contenir (recette sans) (K) | Inconnu (O) |
|-----------|--|-----------------------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------|
| | Allergènes légaux | | | | |
| 1.1 | Blé | | | | |
| 1.2 | Seigle | | | | |
| 1.3 | Orge | | | | |
| 1.4 | Avoine | | | | |
| 1.5 | Épeautre | | | | |
| 1.6 | Kamut | | | | |
| 1 | *) Gluten | | | | |
| 2.0 | Crustacés | | | | |
| 3.0 | Œuf | | | | |
| 4.0 | Poisson | | | | |
| 5.0 | Cacahuètes | | | | |
| 6.0 | Soja | | | | |
| 7.0 | Lait de vache | | | | |
| 8.1 | Amandes | | | | |
| 8.2 | Noisettes | | | | |
| 8.3 | Noix de Grenoble | | | | |
| 8.4 | Noix de cajou | | | | |
| 8.5 | Noix de pécan | | | | |
| 8.6 | Noix du Brésil | | | | |
| 8.7 | Noix de pistache | | | | |
| 8.8 | Noix de Macadamia/ Queensland | | | | |
| 8 | *) Ecrous | | | | |
| 9.0 | Céleri | | | | |
| 10.0 | Moutarde | | | | |
| 11.0 | Sésame | | | | |
| 12.0 | Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2 | | | | |
| 13.0 | Lupin | | | | |
| 14.0 | Mollusques | | | | |
| | Allergènes supplémentaires | | | | |
| 20.0 | Lactose | | | | |
| 21.0 | Cacao | | | | |
| 22.0 | Glutamate (E620 - E625) | | | | |
| 23.0 | Viande de poulet | | | | |
| 24.0 | Coriandre | | | | |
| 25.0 | Maïs/ maize | | | | |
| 26.0 | Légumineuses /Pulses | | | | |
| 27.0 | Bœuf | | | | |
| 28.0 | Porc | | | | |
| 29.0 | Carotte | | | | |

(*) A n'utiliser qu'en cas de contamination croisée (voir explication gluten et écrous dans le boîtier)

4.2 Irradiation et organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou obtenus à partir d'OGM doivent être étiquetés comme tels.

| Irradiation et OGM | |
|--|--|
| Le produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'irradiation ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non |
| Le produit contient-il des ingrédients présentant un risque d'OGM (par exemple, soja, maïs, blé, riz) ? | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non |
| Le produit (et tous ses ingrédients) est-il exempt d'OGM ? Selon les directives 1829/2003/CE et 1830/2003/CE | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non |



5. Examen sensoriel

| Examen sensoriel | |
|-------------------------|---------------------------------|
| Apparence / couleur : | Papier de riz blanc crème séché |
| Le goût : | |
| Odeur : | Pas rance |
| Texture / consistance : | Dur et croustillant |

6. Analyse chimique / physique

Veuillez 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", il faut indiquer la fréquence de contrôle dans la production, par exemple 2 fois / jour. Indiquez également la méthode utilisée.

| Analyse chimique / physique | | | | | | |
|-----------------------------|-------|-----|-----|--------|-------------------------|---------------------|
| | Cible | Min | Max | UoM | Méthode | Fréquence de mesure |
| PH | | | | Valeur | | |
| Brix | | | | ° Brix | | |
| Matière sèche | | | | % | | |
| Sel | | | | % | | |
| Aluminium | | | | mg/kg | | |
| Activité de l'eau | | | | Valeur | | |
| Toxines (le cas échéant) | | | | mg/kg | | |
| | ≤ 13 | - | 13 | % | Équilibre de l'humidité | Chaque lot |

* Également connu sous le nom de coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts de produits

| Défauts de produits | | | |
|--|-----|---------------------------------|-----|
| Défauts | UoM | Défauts | UoM |
| Matière étrangère (produit inhérent) | 0 % | Fluide / goutte / glaçage | 0 % |
| Matière étrangère (non inhérente au produit) | 0 % | Produits endommagés | 0 % |
| Sable | 0 % | Pourcentage des écarts restants | 0 % |

8. Analyse microbiologique

Donner les valeurs microbiologiques à la date de péremption -BBD-. (*) M= la concentration supérieure acceptable d'un organisme d'essai. Un comptage supérieur à M pour toute unité d'échantillonnage est inacceptable. Dans "fréquence d'échantillonnage", il faut indiquer la fréquence de contrôle dans la production, par exemple 2 fois / jour. Indiquer également la méthode utilisée.

| Analyse microbiologique | | | | |
|--|------------|-------|-----------|-----------------------------|
| Micro-organisme | M (*) | UoM | Méthode | Fréquence d'échantillonnage |
| Numération totale des plaques aérobies | ≤ 10,000 | cfu/g | BAM, 2001 | Une fois par an |
| Enterobacteriaceae (<i>E. coli</i>) | 3.0 (max.) | MPN/g | BAM, 2013 | Une fois par an |
| Coliformes | 3.0 (max.) | MPN/g | BAM, 2013 | Une fois par an |
| Coliformes fécaux | | cfu/g | | |
| Bacillus cereus | ≤ 100 | cfu/g | BAM, 2001 | Une fois par an |

Spécifications du produit 2013

H&SALG RF 02/01.001/ed:J



HEUSCHEN & SCHROUFF

| | | | | |
|------------------------|-------------|----------|--------------------|-----------------|
| Staphylococcus aureus | Non détecté | cfu/0,1g | BAM, 2001 | Une fois par an |
| Salmonella | Non détecté | cfu/25g | ISO 6579 (2002) | Une fois par an |
| Listeria monocytogenes | | cfu/g | | |



| | | | | |
|-------------------------|-------|-------|-----------|-----------------|
| Clostridium perfringens | | cfu/g | | |
| Levures et moisissures | ≤ 100 | cfu/g | BAM, 2001 | Une fois par an |
| Moules | ≤ 100 | cfu/g | BAM, 2001 | Une fois par an |

| | |
|--|--|
| Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non |
| Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ? | <input checked="" type="radio"/> Oui / Non |

9. Déclaration nutritionnelle

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100g /100ml*)

| Propriété | Valeur | UoM |
|---------------------------|--------|--------|
| Énergie* | 1479 | KJ |
| Énergie* | 356 | Kcal |
| Fat* | 0 | gramme |
| -graisses saturées * | 0 | gramme |
| -graisses insaturées mono | | gramme |
| -graisses polyinsaturées | | gramme |
| -cholestérol | | gramme |
| -Graisse trans | | gramme |
| -salatrim | | gramme |
| Les glucides* | 81 | gramme |
| -sucres* | 0 | gramme |
| -polyoles | | gramme |
| -érythritol | | gramme |
| -amidon | | gramme |
| Fibre | | gramme |
| Acides organiques | | gramme |
| Alcool | | gramme |
| Protéines* | 6 | gramme |
| Sel* (=sodium x 2,5) | 0.19 | gramme |

| | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Pour 100g | <input type="checkbox"/> Par 100ml |
| <input type="checkbox"/> Brut (non préparé) | <input checked="" type="checkbox"/> Produit préparé |



Selon les instructions de cuisson mentionnées sur l'emballage. Si la déclaration nutritionnelle a été remplie pour le produit préparé, veuillez remplir les 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 d'origine naturelle ?
Oui / Non

D'autres valeurs (que pour 100g / 100ml) ne sont pas autorisées par la législation européenne !
* Ces valeurs sont obligatoires selon la directive européenne 1169/2011.

Vitamines et minéraux (applicable si mentionné sur l'emballage original)



| Vitamines et minéraux | Montant | UoM | % de l'apport journalier recommandé selon l'UE 1169/2011 |
|------------------------------|----------------|------------|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|---|-------------------------------------|
| Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (littérature/ calculé/ analysé par un laboratoire certifié) | Analysé par un laboratoire certifié |
|---|-------------------------------------|

10. Détection des métaux et description du processus



| Détection de métaux | | | | |
|--------------------------------------|------------------|--|-------------|------------------|
| Le produit est-il détecté en métal ? | <u>Oui</u> / non | | | |
| Si oui, limites de détection : | Ferreux | | Non ferreux | Acier inoxydable |

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et mentionnez les points de contrôle critiques du processus. Complétez la liste des CCP :

| Description du processus | |
|--|--|
| <p>Veillez ajouter la description du processus dans cette zone ou ajouter la description du processus en annexe.</p> <pre> graph TD FR[Farine de riz] --> TD[Trempage dans l'eau] E[Eau] --> P[Pesage] S[Sel] --> B[Broyage] V[Vapeur] --> C[Chauffage à la feuille] SA[Sac] --> D[Découpage à la forme] TD --> L[Lavage] L --> PE[Pesée] P --> HP[Heures de pesée] PE --> B HP --> B B --> M[Mélange] M --> A[Aplatissement] A --> C C --> S[Séchage] S --> D D --> E[Emballage] </pre> | <p>CCP 1 :</p> <p>CCP2 :</p> <p>CCP3 :</p> <p>CCP... :</p> |



11. Conditionnement et étiquetage

11.1 Préservation des emballages de consommation

| Matériel d'emballage et conservation | |
|--------------------------------------|--|
| Emballage conforme à : | Règlement (CE) n° 10/2011 <input checked="" type="radio"/> Oui / Non |
| | Règlement (CE) n° 321/2011 Si oui, ajoutez le rapport de test |
| | Règlement (CE) n°1282/2011 |

| | |
|--|--|
| Conditionnement de l'atmosphère | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non |
| - Si oui, quelle méthode est utilisée ? | |
| Garniture de gaz | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non |
| - Si oui, quels sont les gaz utilisés ? | |
| Emballage sous vide | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non |
| Pasteurisé | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non, si oui, combinaison temps/température : 100°C , 20 min |
| Stérilisé | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non, si oui, combinaison temps/température : |
| Emballage actif | Oui / <input checked="" type="radio"/> Non |
| - quel type est utilisé (par exemple, absorbeur d'oxygène / silice / autres sorbants). | |

11.2 Méthode de préparation

| |
|--|
| Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (Instructions de cuisson). Si les valeurs nutritionnelles ont été indiquées pour le produit préparé, alors ces instructions sont obligatoires et doivent être imprimées sur l'étiquette. |
| |
| |
| |

Annexe I

Annexe II

Le produit doit s'appliquer aux propriétés générales suivantes (BPF, HACCP).

Le produit doit être :

- produits avec des additifs alimentaires autorisés conformément à la directive (CE) n° 95/2 du Conseil, à la directive (CE) n° 95/45 de la Commission et au règlement (CE) n° 1333/2008.
- le poids net doit au moins être mentionné sur l'emballage.
- exempts d'agents pathogènes, de toxines d'agents pathogènes et de virus pathogènes, y compris les protozoaires et les parasites, et doivent être conformes au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission.
- sans ingrédients OGM conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 et au règlement (CE) n° 1830/2003.
- emballés dans des emballages non-migrateurs. Règlement (CE) No 10/2011 et règlement (CE) No 321/2011
- exempts de résidus de produits chimiques tels que les agents de nettoyage et les lubrifiants.
- sans pesticides, ni métaux lourds.
- sans ingrédients irradiés.
- respecter les teneurs maximales en nitrates, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines, toxines T-2 et HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxines, PCB et benzo(a)pyrène conformément au règlement (CE) n° 1881/2006 de la commission
- respecter la législation sur les amines biogènes.
- exempts de corps étrangers nuisibles tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- exempt de parasites ou de dommages causés par des parasites (insectes et rongeurs).
- sans colorants illégaux (rouge soudan, etc.).