

# Specifications du produit - Miso Shinshu HIKARI bg 1kg S.

Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 1, approuvée le 24/03/2021)



## 1. Informations générales sur le produit

Version 1  
 Nom du produit FR Miso Shinshu HIKARI bg 1kg  
 Marque  
 Référence produit 050161

### 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 %.

Ingrédient	Nom	Origine % dans	final	( numéro E)	Pays d'origine	Etiquetage allergène OGM	obligatoire ?
						(Règlement EG	
						Nr1829/2003)	
Ingrédient	eau		36,63				Non
Ingrédient	soja		32,58		Canada, États-Unis		Non
Ingrédient	riz		16,29		Australie, Japon, Thaïlande, Royaume-Uni États		Non
Ingrédient	sel		11,5				Non
Ingrédient	alcool		3				Non

Pourcentage total : 100,00 %

### 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 ? Non  
 Si non, concentration(%) : 3  
 Le produit est-il exempt d'additifs artificiels ? (Colorants, arômes, conservateurs, etc.) Oui



Ce produit est-il Halal ?	Non
Si oui, établissement :	.....
Valable jusque:	.....
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	.....
Ce produit est-il casher ?	Non
Si oui, établissement :	.....
Valable jusque:	.....
Est-ce mentionné sur l'emballage ?	.....
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Non
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Non
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

Cible minimale                      Conditions de stockage maximales

Température de stockage (°C)                      > 0 (°C) 25 (°C) Conserver dans un endroit frais et sec.

MAX

Durée de conservation totale : (mois) 12

#### 3.2 Durée de conservation secondaire

Expliquer comment manipuler le produit après ouverture

Cible minimale                      Conditions de stockage maximales / Instructions :

Température de stockage : (°C) 4 (°C)                      > 0 (°C) 7 (°C) Conserver au réfrigérateur une fois ouvert. Utiliser dès que possible.

Max

Durée de conservation totale (jours) ...

#### 3.3 Poids

Pour les fournisseurs hors UE, le poids net du produit doit être le poids minimal . \_\_\_\_\_



Cible Min Max \_\_\_\_\_

Poids : (unité consommateur en gramme/ml) 1000 ... ..

gramme

Poids égoutté : [Le cas échéant] (gr)

Produits solides en g, liquides en ml:g

### 3.4 Code de traçabilité et clé de code

Code de fabrication (exemple)

Date de péremption

Clé du code de production (explication du code de production) JJ MMM AAAA

## 4. Allergènes, OGM et irradiation

### 4.1 Déclaration allergène

Tableau

Allergène	Dans le produit	Croix	Croix
		contamination sur la fabrication	contamination dans l'entreprise
		doubler	
Céréales contenant du gluten	Absent	Absent	Absent
- Blé	Absent	Absent	Absent
- 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	Absent	Absent
Soja	Présent	Présent	Présent
Lait (y compris lactose)	Absent	Absent	Absent
Des noixettes	Absent	Absent	Absent



- 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	Absent
Moutarde	Absent	Absent	Absent
graines de sésame	Absent	Absent	Absent
Anhydride sulfureux et sulfites	Absent	Absent	Absent
Lupin	Absent	Absent	Absent
Mollusques	Absent	Absent	Absent

#### 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

#### 5. Examen sensoriel

Apparence / couleur : Brun pâle

Goût: Goût de soja fermenté

Odeur: Odeur de soja fermenté

Texture / consistance :Lisse

#### 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 minimale</u>		<u>Max</u>
<u>pH</u>			
<u>Brix</u>	(°Brix)	(°Brix)	(°Brix)
<u>Matière sèche</u>	(%)	(%)	(%)
<u>Sel</u>	(%)	(%)	(%)



Aluminium (mg/kg) (mg/kg) (mg/kg)

Activité d'eau\*

Toxines [le cas échéant] (mg/kg) (mg/kg) (mg/kg)

Iode (mg/kg) (mg/kg) (mg/kg)

\* Aussi connu sous le nom de coefficient d'activité aqueuse

	<u>Méthode de mesure Fréq.</u>	
<u>pH</u>	...	...
<u>Brix</u>	...	...
<u>Matière sèche</u>	...	...
<u>Sel</u>	...	...
<u>Aluminium</u>	...	...
<u>Activité d'eau ...</u>	...	...
<u>Toxines</u>	...	...
<u>Iode</u>	...	...

## 7. Défauts du produit

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

## 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> 100 000 (cfu/g)		Gélose de méthode standard	Le cas échéant
<u>Entérobactéries</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Coliformes</u>	(ufc/g)	Négatif - Gélose au désoxycholate	Au besoin
<u>Coliformes fécaux</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Bacille cereus</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Staphylococcus aureus</u>	(ufc/g)	...	...
<u>Salmonelle</u>	(ufc/25g)	...	...



<u>Listeria monocytogenes (ufc/g)</u>	...	...
<u>Clostridium perfringens (ufc/g)</u>	...	...
<u>Levures</u> (ufc/g)	...	...
<u>Moules</u> (ufc/g)	...	...

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 17025 ou (EN 45001 pour l'UE) ? Non

Le cabinet d'analyse est-il qualifié ISO 9001:2000 ? Non

## 9. Déclaration nutritionnelle

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

### Nutritionle waarde

énergie	
kiloJoule (kJ/100g-100ml)	766
kilocalories (kcal/100g-100ml) matières	183
grasses (g/100g-100ml)	6,1
dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	1,0
dont acides gras mono-insaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml)	
dont acides gras trans (g/100g-100ml)	
glucides (g/100g-100ml)	18,3
dont sucres (g/100g-100ml) dont polyols	10,3
(g/100g-100ml)	
dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	
protéines (g/100g-100ml)	11,3
sel (g/100g-100ml)	12,1
cholestérol (mg/100g-100ml) salatrims	
(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 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 naturel ? Non

### Vitamines et Minéraux Quantité Uom % des apports journaliers recommandés selon EU 1169/2011

<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...



<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...
<u>Vitamines et minéraux</u>	...	...	...	...

Comment sont obtenues les valeurs nutritionnelles ? analysées 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 : Si	1,5
oui, limites de détection - Non ferreux : 2,0	
Si oui, limites de détection - Acier inoxydable : 3,5	
Description du processus	Voir fichier joint
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.....

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

Atmosphère sans	Oui
bisphénol A / Conditionnement gazeux si oui, quelle méthode est utilisée ?	Non
Emballage sous vide	.....
Pasteurisé	Non
si oui combinaison temps/température :	Non
Stérilisé	.....
si oui combinaison temps/température :	Non
Emballage actif	Non



quel type est utilisé (par ex. absorbeur d'oxygène/silice/autres sorbants.) .....

## 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 cuisson Utilisez pour aromatiser vos plats.

## 12. Éthique

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

## 13. Annexe

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](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, déoxynivalénol, 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

Non

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 Oui

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

Oui

être composté et est biodégradable.

Non

## 15. Informations sur le fournisseur

Nom du fournisseur S. Ishimitsu & Co., Ltd

Sushi Kitagawa

Courriel : k-kitagawa@ishimitsu.co.jp Qualité

du contact Tél :

Fax:

### 15.1 Systèmes qualité

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

BPF

Non

HACCP

Non

BRC

Oui

IFS

Non

ISO 22000

Non

BSCI

Non

RSPO

Non

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

.....

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 *	Un seul niveau de GTIN Cadeu GTIN inférieur	Nombre de articles un niveau plus bas	GTIN uniques à un niveau inférieur	Emballage taper	Palette taper	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

# Spécifications du produit - Miso Shinshu HIKARI bg 1kg S.

Ishimitsu & Co., Ltd

(Version 1, approuvée le 24/03/2021)



SC : Cas

PAQUET : Pack / Intérieur

EA : Chaque

## 17. Informations complémentaires

Informations complémentaires .....