



## 1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Sauce aigre douce		
Description générale :	Sauce		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)		Date de la spécification	25/10/2019

### 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
1. Eau	34.03	Thaïlande
2 Sucres	31.50	
2.1 Sucrose	(80%)	Thaïlande
2.2 Sirop riche en fructose	(20%)	Thaïlande
3 Vinaigre distillé	12.00	
3.1 Vinaigre distillé : alcool éthylique de sucre de canne (molasse)		
3.2 Eau		
4 Concentré de tomate	12.00	Chine, Chili
5 Herbes et épices	5.55	Thaïlande
5.1 Oignon		Thaïlande, USA
5.2 Paprika		Espagne
5.3 Gingembre		Thaïlande
6 Sel	2.70	Thaïlande
7 Amidon de maïs	2.00	Allemagne, USA
8 Stabilisateur (E415)	0.12	USA
9 Correcteur d'acidité (E330)	0.10	Chine, Thaïlande
Vérifiez que la quantité est bien égale à 100 %	<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>



## 2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation
E415	gomme xanthane	stabilisant
E330	Acide citrique	Correcteur d'acidité

## 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 ?	non	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui	Se reporter à 2.2
Ce produit est-il halal ?	Oui	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 ?	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 :
		25	30	Conserver dans un endroit sec
Durée de conservations totale (mois) :	18			

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
Température de stockage : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions :
	-	4	10	Conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines
Durée de conservations totale (jours) :	14 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.	Produits solides en g, Produits liquides en ml, Commentaire
	1.197	1.197		
Poids égoutté (g) :				

## 3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	Date d'expiration : JJ MM AAAA (imprimée en bas de la bouteille, sous l'étiquette)
Code de la clé de production (explication du code de production)	JJ = jour, MM=mois, AAAA= année

## 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Blé de Khorasan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait de vache (avec lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque						
Amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noisettes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pistaches	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noix de Macadamia / du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 SO2	<input type="checkbox"/>	Sulphur Dioxide (E220) in High Fructose Syrup (0.5 ppm max. in finished product ) and in Corn Starch(<0.5 ppm in finished product))	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <b>sans</b> irradiation ?	Oui
Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils <b>sans</b> OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	Oui



## 5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Sauce rouge foncé avec petits morceaux d'épices
Goût :	Aigre et doux
Odeur :	Oignons et tomate
Texture / consistance :	-

## 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%)	3.3	2.3	4.3	Valeur	PH Meter	Chaque lot
Brix (20 :100)	42.5	37.5	47.5	° Brix	Refractometre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	3.0	2.0	4.0	%	Autotitrator	Chaque lot
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)	%	Liquide / gouttes / enrobage	%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	%	Produits endommagés	%
Sable	%	Pourcentage de variations restantes	%

## 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 max.	ufc/g	APHA)5th edition, 2015 (Chapter 8)	Chaque lot
Entérobactéries	<3	ufc/g	(APHA)5th edition, 2015 (Chapter 9)	Chaque lot
Coliformes		ufc/g		
Coliformes fécaux		ufc/g		
Bacillus cereus		ufc/g		
Staphylocoque doré	Non détecté/0.1 g	ufc/g	AOAC (2012) 2003.07	Chaque lot
Salmonelles	Non détecté/25 g	ufc/25 g	AOAC (2016) 2011.03	Chaque lot
Listeria monocytogenes		ufc/g		



Clostridium perfringens	100 max	ufc/g	FDA BAM,2001 (chapter16)	Chaque lot
Levures	10 ma	ufc/g	(APHA) <sup>5th</sup> edition, 2015 (Chapter 21)	Chaque lot
Moisissures		ufc/g		

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

### 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*	629	kJ
Énergie*	148	kcal
Lipides*	0	g
-acides gras saturés *		g
-acides gras mono-insaturés	-	g
-acides gras polyinsaturés	-	g
-cholestérol	0	g
-acides gras trans	0	g
-salatrim	-	g
Glucides*	37	g
-sucres*	33	g
-polyols	-	g
-érythritol	-	g
-amidon	-	g
Fibres alimentaires	0	g
Acides organiques	-	g
Alcool	-	g
Protéines*		g
Sel* ( = sodium x 2,5)	2.6	g

Pour 100 g       Pour 100 ml  
 Produit non préparé       Produit préparé selon les instructions de l'étiquette

↓

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.

La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?

**Non**

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.

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 ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)	Calculées
--	-----------



## 10. Détection de métaux et description du processus

Détection de métaux						
Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	Non (détection magnétique)					
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 / Non Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.
Sans bisphénol A	Oui / Non

Conditionnement sous atmosphère / gaz	Non
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Non
- 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 <b>obligatoires</b> et doivent être imprimées sur l'étiquette.</p>
-




## 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, 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.).