



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Sauce Yakitori btl 1000 ml		
Description générale :	Golden Turtle for Chefs		
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	60483	Format de la date :	15/02/2023

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
eau	30,08	Thaïlande
sauce soja (eau, fèves de soja, blé, sel)	24	Singapour
sucrose	20,06	Thaïlande
sirop de fructose	13,94	Thaïlande
vinaigre naturel	3,6	Thaïlande
amidon de maïs	3	Allemagne, États-Unis
sel	2,4	Thaïlande
mirin	1,8	Japon
-sirop de glucose	1,0278	
-eau	0,5436	
-alcool	0,1152	
-riz	0,0594	
-sirop de maïs	0,0288	
-sel marin	0,0252	
alcool	0,6	Thaïlande
correcteur d'acidité : E330 (acide citrique)	0,2	Chine, Thaïlande
stabilisant : E415 (gomme xanthane)	0,15	États-Unis
colorant : E150a (caramel ordinaire)	0,12	Malaisie
arôme de fumée	0,05	États-Unis
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
E 150a	caramel ordinaire	colorant
E330	acide citrique	correcteur d'acidité
E415	gomme xanthane	stabilisant



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 : environ 0,8 % (il est suggéré, pour une information plus efficace, d'envoyer l'échantillon pour une analyse d'alcool).
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui	
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 ?	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				
	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage :
Température de stockage : (°C)		≥ 20	≤ 25	Tenir au sec (En général, nous ne spécifions que la température maximale à ≤ 25°C. Officieusement, nous suggérons que la température de stockage appropriée est de 20 à 25°)
Durée de conservations totale (mois) :		18	max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions :
Température de stockage : (°C)		≥ 4	≤ 10	Après ouverture, se conserve max. 14 jours au réfrigérateur.
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 **minimum**.

	Cible	Min.	Max.	
Poids (unité de vente au détail en g/ml) :	1000 ml	1000 ml	1030 ml	
Poids égoutté (g) :				(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	Date d'expiration : JJ MM AAAA (imprimée sur la face avant de la bouteille)
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	x		x	x		
Blé	x		x	x		
Seigle						
Orge						
Avoine						
Épeautre						
Blé de Khorasan						
Crustacés						
Œuf						
Poisson						
Cacahuètes						
Soja	x		x	x		
Lait de vache (avec lactose)						
Fruits à coque						
Amandes						
Noisettes						
Noix						
Noix de cajou						
Noix de pécan						
Noix du Brésil						
Pistaches						
Noix de Macadamia / du Queensland						
Céleri						
Moutarde						
Graines de sésame						
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO ₂						
Lupin						
Mollusques						

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 :	Sauce brune foncée
Goût :	Salé et légèrement sucré
Odeur :	Sauce soja
Texture / consistance :	Sauce

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	3,9	≥ 3,5	≤ 4,3	Valeur	pH-mètre	chaque lot
Brix	46,5	≥ 43	≤ 50	° Brix	réfractomètre	chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	6,15	≥ 5,5	≤ 6,8	%	autotitrateur	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)	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	ufc/g	APHA2015	chaque lot
Entérobactéries				
Coliformes				
Coliformes fécaux	< 3	ufc/g	E.coli=<3 MPN/g.(APHA2015)	chaque lot
Bacillus cereus				
Staphylocoque aureus		ufc/g	Non détecté/0,1g(AOAC2019)	chaque lot
Salmonelles		ufc/25g	Non détecté/25g(AOAC2019)	chaque lot
Listeria monocytogenes				
Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	BAM2001	chaque lot
Levures	≤ 10	ufc/g	APHA2015	chaque lot
Moisissures	≤ 10	ufc/g	APHA2015	chaque lot

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 ?	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*	689	kJ
Énergie*	162	kcal
Matières grasses*	0	g
-acides gras saturés*	0	g
-acides gras mono-insaturés		
-acides gras polyinsaturés		
-cholestérol		
-acides gras trans	0	g
-salatrim		
Glucides*	38	g
-sucres*	34	g
-polyols		
-érythritol		
-amidon		
Fibres alimentaires	0	g
Acides organiques		
Alcool		
Protéines*	2,5	g
Sel* (= sodium x 2,5)	6,2	g

<input type="checkbox"/> Pour 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml
<input checked="" type="checkbox"/> Produit non préparé	<input type="checkbox"/> 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				
Si oui, limites de détection :	Ferreux		Non-ferreux		Acier inoxydable



Description du processus	
Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des CCP.	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 Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.
Sans bisphénol A	Oui

Conditionnement sous atmosphère / gaz	Non
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non
Stérilisé	Non
Conditionnement actif	Non
- quel est le type utilisé (ex., absorbeur d’oxygène, silice, autre sorbant) ?	

11.2 Méthode de préparation

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.

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 ;
- conforme aux niveaux maximaux de Mosh / Moah
- 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.).

13. Exigences essentielles en matière d'emballage

Cela indique que nous respectons les exigences en matière de fabrication et de composition conformément aux exigences essentielles en matière d'emballage :



- Le volume et le poids de l'emballage doivent être limités à la quantité minimale lorsque l'emballage satisfait encore aux exigences fonctionnelles.

- La réutilisation ou la valorisation de l'emballage doit être possible. L'emballage ne doit pas contenir de substances dangereuses ou nocives lorsque l'emballage est brûlé ou mis en décharge en tant que déchets

- La quantité totale de métaux lourds dans l'emballage ne dépasse pas un maximum de 100 ppm (100 milligrammes par kilogramme) par composant de l'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 plusieurs fois, ou Oui

L'emballage est conforme à la réglementation du travail pour son traitement, ou Oui

L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables et est donc devenu un déchet. Oui

La méthode de valorisation 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 produit de l'énergie lorsqu'il est brûlé, ou Oui

L'emballage peut être composté et est biodégradable. Oui

13.1 Systèmes de qualité

Veillez joindre une copie de vos certificats de qualité sous le document.

GMP	Oui
HACCP	Oui
BRC	Oui
IFS	Non
ISO 22000	Non
BSCI	Non
RSPO	Non

Autres certificats (Iso, Halal, Kosher, laboratoire, environnement, durabilité, conformité sociale, etc.)

N° d'agrément / N° UE :

Applicable uniquement aux établissements traitant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veillez joindre une copie de votre certificat

14. Informations supplémentaires

Liste des composants de la partie 2.1 : 1. sirop à haute teneur en fructose, mais dans la liste des composants de la partie 2.1, on spécifiera sirop de fructose. 2. Amidon de maïs 2.1 Amidon de maïs 2.2 Anhydride sulfureux (E220) (<0,5 ppm dans le produit fini) 3. Vinaigre naturel 3.1 Eau 3.2 Vinaigre naturel 4. Sirop à haute teneur en fructose 4.1 Amidon de tapioca 4.2 Sulfite acide de sodium (E222) (auxiliaire technologique)*** Anhydride sulfureux total (E220) 1 ppm max dans le produit fini***Partie 11.1 et 14 sont des informations sur le bouchon en feuille.