



1. Informations générales sur le produit

| Description | |
|---|--|
| Nom du produit et contenu net | Feuilles de Yaki Nori Varech rôti séché 140 g sushi nori |
| Description générale : | Feuille: 19CM X 21CM \pm 0.5CM, vert |
| Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : | 60520 |

1.1 Obligations générales :

Ce produit doit se conformer aux propriétés générales (GMP, HACCP) suivantes.

Ce produit doit être :

- fabriqué avec des additifs alimentaires autorisés par la directive du Conseil européen (CE) n° 95/2, la directive de la Commission (CE) n° 95/45 et la réglementation (CE) n° 1333/2008
- au moins le poids net doit être cité sur l'emballage.
- sans pathogènes, toxines de pathogènes et virus de pathogènes, notamment les protozoaires de parasites, et doit être conforme à la réglementation de la Commission (CE) n° 2073/2005
- sans ingrédients OGM conformément à la Réglementation (CE) n° 1829/2003 et à la Réglementation (CE) n° 1830/2003.
- emballé dans un emballage qui ne migre pas, conformément à la Réglementation (CE) n° 10/2011 et à la Réglementation (CE) n° 321/2011.
- sans résidus de produits chimiques tels que des produits d'entretien et des lubrifiants.
- sans pesticides, ni métaux lourds.
- sans ingrédients irradiés.
- conformes aux niveaux maximums de nitrate, aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxinivalénol, zéaralénone, fumonisines, toxine T-2 et HT-2, plomb, cadmium, mercure, étain (inorganique), 3-mcpd, dioxines, PCB et Benzo(a)pyrènes, conformément à la réglementation de la Commission (CE) n° 1881/2006
- conformes à la législation sur les amines biogènes.
- sans corps étrangers nocifs tels que le bois, le verre, le métal, le plastique, etc.
- sans animaux nuisibles ni dommages dus à des animaux nuisibles (insectes et rongeurs).
- sans colorants illégaux (rouge Soudan, etc.).

2. Composition du produit

2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant transformation dans l'ordre descendant. 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 nombre E.

Précisez la matière brute pour les huiles végétales, (ex. huile de palme), l'amidon (ex. amidon de maïs modifié), les protéines hydrolysées (ex. protéines de soja hydrolysées).

Ajoutez toute information importante et pertinente sur les ingrédients, telle que le niveau de qualité (ex. qualité de riz AAA), 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 | | |
|----------------------|--------------|----------------|
| Ingrédient | Quantité (%) | Pays d'origine |
| Varech rôti séché | 100 | Chine |
| | | |
| | | |
| | | |

Numéro d'article H&S :

Numéro d'article H&S : 60520

Spécifications produit

Heuschen & Schrouff OFT b.v.

Page 2 sur 12
Date : 22/12/11

NR:
H&SALG RF 02/01.001/ed:H



HEUSCHEN & SCHROUFF

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

Numéro d'article H&S :

60520



2.3 Déclaration des ingrédients

Citez ci-dessous, en anglais, la déclaration des ingrédients d'origine du produit. Citez aussi les langues figurant sur l'emballage.

| Déclaration d'ingrédients sur l'emballage d'origine. | | | | | |
|--|-----------|-------|-----------|-------|-----------|
| Varech rôti séché | | | | | |
| Langues sur l'emballage d'origine | | | | | |
| Anglais | Oui / Non | | Oui / Non | | Oui / Non |
| Français | Oui / Non | | Oui / Non | | Oui / Non |

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.) | Oui | |
| Ce produit est-il halal ? | Non | Si oui, établissement : |
| Cela est-il mentionné sur l'emballage ? | Oui / Non | Valable jusqu'à : |
| Ce produit est-il casher ? | Oui / Non | Si oui, établissement : |
| Cela est-il mentionné sur l'emballage ? | Oui / Non | Valable jusqu'à : |
| Ce produit convient-il aux végétariens ? | Oui | |
| Ce produit convient-il aux végétaliens ? | Oui | |
| Ce produit est-il biologique ? | Non | |
| Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ? | Oui / 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 : | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Commentaire |
| | 0°C | -20°C | 25°C | °C | |
| Conditions de stockage : | Garder au sec et à l'abri de la lumière directe du soleil | | | | |
| Durée de conservation totale : | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Commentaire |
| | 18 | 18 | 24 | mois | |

| | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|-------|--|
| Poids : (unité consommateur de contenu) | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire |
| | 2.8G/feuille | 2.5G/feuille | 3.2G/feuille | g | |
| Poids égoutté : | | | | g | (le cas échéant) |

| DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation APRÈS OUVERTURE: | | | | | |
|---|--------|------|------|-------|-------------|
| Température de stockage après ouverture : | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Commentaire |
| | | | | °C | |
| Conditions de stockage après ouverture : | | | | | |
| Durée de conservation totale après ouverture : | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Commentaire |
| | | | | jours | |

3.2 Code de traçabilité et clé de code

| Codes | |
|---------------------------|--|
| Code de production | |
| Clé de code de production | |

Numéro d'article H&S :



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration d'allergènes

| Code LeDa | Code GS1 | Allergène | Recette sans (Z) | Recette contenant (M) | Pouvant contenir (et recette sans) (K) | Inconnu (O) |
|-----------|----------|--|------------------|-----------------------|--|-------------|
| | | Allergènes légaux | | | | |
| 1.1 | UW | Blé | Z | | | |
| 1.2 | NR | Seigle | Z | | | |
| 1.3 | GB | Orge | Z | | | |
| 1.4 | GO | Avoine | Z | | | |
| 1.5 | GS | Épeautre | Z | | | |
| 1.6 | GK | Kamut | Z | | | |
| 1 | AW | *) Gluten | Z | | | |
| 2.0 | AC | Crustacés | Z | | | |
| 3.0 | AE | Œuf | Z | | | |
| 4.0 | AF | Poisson | Z | | | |
| 5.0 | AP | Arachides | Z | | | |
| 6.0 | AY | Soja | Z | | | |
| 7.0 | AM | Lait de vache | Z | | | |
| 8.1 | SA | Amandes | Z | | | |
| 8.2 | SH | Noisettes | Z | | | |
| 8.3 | SW | Noix de Grenoble | Z | | | |
| 8.4 | SC | Noix de cajou | Z | | | |
| 8.5 | SP | Noix de pécan | Z | | | |
| 8.6 | SR | Noix du Brésil | Z | | | |
| 8.7 | ST | Pistaches | Z | | | |
| 8.8 | SM | Noix de macadamia / du Queensland | Z | | | |
| 8 | AN | *) Fruits à coque | Z | | | |
| 9.0 | BC | Céleri | Z | | | |
| 10.0 | BM | Moutarde | Z | | | |
| 11.0 | AS | Sésame | Z | | | |
| 12.0 | AU | Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimé sous forme de SO ₂ | Z | | | |
| 13.0 | NL | Lupin | Z | | | |
| 14.0 | UM | Mollusques | Z | | | |
| | | Allergènes supplémentaires | | | | |
| 20.0 | ML | Lactose | Z | | | |
| 21.0 | NC | Cacao | Z | | | |
| 22.0 | MG | Glutamate (E620 – E625) | Z | | | |
| 23.0 | MK | Viande de poulet | Z | | | |
| 24.0 | NK | Coriandre | Z | | | |
| 25.0 | NM | Maïs | Z | | | |
| 26.0 | NP | Légumineuses | Z | | | |
| 27.0 | MC | Bœuf | Z | | | |
| 28.0 | MP | Porc | Z | | | |
| 29.0 | NW | Carottes | Z | | | |

(*) À utiliser seulement en cas de contamination croisée (voir explication sur le gluten et les fruits à coque dans la pièce jointe)

M / La recette contient : Le produit contient la matière indiquée comme ingrédient – ou la matière est présente dans un ingrédient – selon la méthode de préparation. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

Z / Recette sans : Le produit ne contient aucune des matières citées selon la méthode de préparation. Ce produit sera inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

K / Peut contenir : Le produit peut contenir la matière citée à cause de la contamination croisée (et recette sans) (voir ci-dessous). Ce produit sera inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée mais sera indiqué.

O / Inconnu : Il n'y a pas suffisamment de données disponibles concernant la présence de la matière dans le produit. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

N / Non indiqué : Rien n'a été indiqué concernant la matière citée. Ceci se produit automatiquement si vous ne choisissez pas une des quatre autres options. Ce produit ne sera pas inclus dans la liste de la marque propriétaire concernée.

Numéro d'article H&S :

60520



4.2 Irradiation et organismes génétiquement modifiés (OGM)

Les produits contenant des ingrédients irradiés ou des ingrédients obtenus à partir d'OGM doivent porter une étiquette à cet effet.

| Irradiation et OGM | |
|--|-----|
| Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans irradiation ? | Oui |
| Ce produit contient-il des ingrédients qui peuvent être OGM (ex. soja, maïs, blé, riz) ? | Non |
| Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans OGM ? Conformément à 1829/2003/EC et 1830/2003/EC | Oui |

5. Examen sensoriel

| Examen sensoriel | |
|-------------------------|----------------------------------|
| Apparence / couleur : | Vert |
| Goût : | Normale, à varech |
| Odeur : | Normale |
| Texture / consistance : | Feuille: 19CM X 21CM \pm 0.5CM |

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. Dans « Fréquence de mesure », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

| Analyse chimique / physique | | | | | | |
|-----------------------------|------------|------|------|-------------------|---------|---------------------|
| | Ciblée | Min. | Max. | Unité | Méthode | Fréquence de mesure |
| Viscosité | | | | | | |
| Activité de l'eau * | | | | Valeur | | |
| Teneur en humidité | 4 | 3 | 5 | % | | 1 fois / lot |
| pH | | | | Valeur | | |
| Brix | non | | | ° Brix | | |
| Cendre | 11.6 | | | g | | 1 fois / ans |
| Densité (20 °C) | | | | g/cm ³ | | |
| Matière sèche | 96 | 95 | 97 | % | | 1 fois / lot |
| Sodium | 423MG/100G | | | % | | |
| Aluminium | | | | mg/kg | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

Numéro d'article H&S :

60520



7. Défauts du produit

| Défauts du produit | |
|--|-------|
| Défauts | Unité |
| Matière étrangère (inhérente au produit) | 0% |
| Matière étrangère (non inhérente au produit) | 0% |
| Sable | 0% |
| Liquide / gouttes / enrobage | 0% |
| Produits endommagés | 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. Dans « Fréquence d'échantillonnage », la fréquence des contrôles de la production doit être indiquée (ex. 2 fois / jour). Indiquez aussi la méthode utilisée.

| Analyse microbiologique | | | | |
|---|--------|---------|---------|-----------------------------|
| Micro-organisme | M (*) | Unité | Méthode | Fréquence d'échantillonnage |
| Nombre total de bactéries souches | ≤30000 | cfu/g | | Chaque lot |
| Entérobactéries | / | cfu/g | | |
| Coliformes | ≤30 | cfu/g | | Chaque lot |
| Coliformes fécaux | / | cfu/g | | |
| Bacillus cereus | / | cfu/g | | |
| Staphylococcus aureus | 0 | cfu/g | | Chaque lot |
| Salmonelle | 0 | cfu/25g | | Chaque lot |
| Listeria monocytogenes | / | cfu/g | | |
| Clostridium perfringens | / | cfu/g | | |
| Levures | / | cfu/g | | |
| Moisissures | ≤300 | cfu/g | | Chaque lot |
| Toxines | / | cfu/g | | |
| Clostridium perfringens sulfito-réducteur | / | cfu/g | | |

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

Numéro d'article H&S :

60520



9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

| Propriété | Valeur | Unité |
|--|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Pour 100g | <input type="checkbox"/> Pour 100ml | |
| <input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé) | <input type="checkbox"/> Produit préparé | |
| Énergie* | 1200 | kJ |
| Énergie* | 280 | Kcal |
| Lipides* | 0.41 | g |
| - acides gras saturés * | 0.1 | g |
| - acides gras monoinsaturés | | g |
| - acides gras polyinsaturés | | g |
| - cholestérol | | g |
| - acides gras trans | | g |
| - salatrims | | g |
| Glucides* | 28 | g |
| - sucres* | 0 | g |
| - polyols | 0 | G |
| - érytritol | | G |
| - amidon | 0 | g |
| Fibres | 20 | g |
| Acides organiques | | g |
| Alcool | | g |
| Protides* | 40.5 | g |
| Sel* | 1.6 | g |

Si la Déclaration de nutrition pour le produit préparé est utilisée, remplissez les instructions correctes à § 11.3, se reporter aux mentions sur l'étiquette

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

Oui / Non

Les valeurs autres que pour 100 g / 100 ml ne sont pas autorisées par la législation de l'UE !

* Ces valeurs sont obligatoires selon la norme UE 1169/2011

| Vitamines et minéraux | | | |
|-----------------------|----------------------------|---------|---|
| Vitamines et minéraux | Montant | Unité | % de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011 |
| Va Vb1 Vb2 Vc Ve | 0.019 0.3 0.98 493 8.39 | Mg/100g | |
| Fer | 18 | Mg/100g | |
| Zine | 3.9 | Mg/100g | |
| Iode | 0.423 | Mg/100g | |
| Calcium | 107 | Mg/100g | |

Numéro d'article H&S :

60520



| | |
|---|---------------------------------------|
| Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié) | analysées par un laboratoire certifié |
|---|---------------------------------------|



10. Description du processus et détection de métaux

| Détection de métaux | | | | | | |
|--------------------------------|---------|--|-------------|--|------------------|--|
| Des métaux sont-ils détectés ? | Oui | | | | | |
| Si oui, limites de détection : | Ferreux | | Non ferreux | | Acier inoxydable | |

Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques du processus. Remplissez la liste CCP :

| Description du processus | |
|--------------------------|----------|
| | CCP 1 : |
| | CCP2 : |
| | CCP3 : |
| | CCP4 : |
| | CCP5 : |
| | CCP6 : |
| | CCP7 : |
| | CCP8 : |
| | CCP9 : |
| | CCP... : |

Numéro d'article H&S :

60520



11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage de consommation

| Matériel d'emballage et préservation | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Emballage conforme à : | Réglementation (CE) n° 10/2011 Réglementation (CE) n° 321/2011 Réglementation (CE) n° 1282/2011 | Oui / Non Si oui, ajouter un rapport de test |

| | |
|---|--|
| Conditionnement sous atmosphère | Oui |
| - si oui, quelle méthode utilisez-vous ? | Normale |
| Conditionnement sous gaz | Oui / Non |
| - si oui, quel gaz utilisez-vous ? | |
| Conditionnement sous vide | Si nécessaire |
| Pasteurisé | Non. Si oui, combinaison temps / température : |
| Stérilisé | Non. Si oui, combinaison temps / température : |
| Conditionnement actif | Oui / Non |
| - quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant) | L'emballage contient un sachet silica |

11.2 Stockage de produit

| Décrivez comment stocker le produit avant et après ouverture. (ceci figurera sur l'étiquette) | |
|---|---|
| Conditions de stockage avant ouverture | Garder au sec et à l'abri de la lumière directe du soleil |
| Conditions de stockage après ouverture | conservation réfrigérée |

11.3 Méthode de préparation

| Décrivez comment les consommateurs doivent préparer le produit. (instructions de cuisson) Ces instructions seront imprimées sur l'étiquette si les valeurs nutritionnelles du produit préparé ont été indiquées. |
|---|
| <p>1. Mettez une feuille de nori (côté lisse vers le bas) sur un tapis en bambou (makisu). Etalez du riz sushi sur la feuille de façon uniforme en laissant une bande d'1 cm vide en haut de la feuille. 2. Mettez vos ingrédients préférés sur le riz. 3. Alignez le bas de la feuille de nori avec le makisu. Soulevez le makisu avec vos pouces et roulez-le en pressant fermement jusqu'à la bande vide du nori. Déroulez le makisu et roulez le sushi en forme arrondie. 4. Laissez reposer une minute et découpez le sushi en 6 à 8 morceaux.</p> |

11.4 Étiquette du produit

| |
|------------------------|
| Étiquette du produit : |
|------------------------|

Numéro d'article H&S :

60520



Fournissez à H&S une photocopie en couleur de l'étiquette du produit et une photocopie en couleur de l'étiquette Heuschen & Schrouff.

Une photocopie ou une photo de votre propre étiquette du produit est-elle jointe ?

Oui / Non

Une photocopie de l'étiquette Heuschen & Schrouff est-elle jointe ?

Oui / Non

Si possible, H&S souhaite recevoir un emballage vide de l'unité pour le consommateur (seulement à partir de cartons / plastiques).

11.5 Obligations d'étiquetage

Veillez à ce que l'étiquetage soit réalisé (avec le service qualité de H&S) conformément à la réglementation (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du Conseil européen du 25 octobre 2011.

Étiquette du produit

L'étiquette du produit est-elle conforme aux obligations citées ci-dessus ?

Oui / Non

12. Sécurité du produit et dangers possibles

Nous vous serions reconnaissants de préciser à Heuschen & Schrouff OFT les dangers possibles qui « pourraient être présents » ou « ne représentent pas un danger possible » dans votre produit. Nous avons besoin de ces informations pour nos analyses de risques HACCP.

| | | | |
|----------------------------------|------------------------------|--|------------------------------|
| Micro-organisme pathogène | | Pesticides | |
| Salmonelle | n'est pas un danger possible | Fongicides | n'est pas un danger possible |
| Clostridium | n'est pas un danger possible | Herbicides | n'est pas un danger possible |
| Staphylococcus aureus | n'est pas un danger possible | Insecticides | n'est pas un danger possible |
| Campylobacter | n'est pas un danger possible | Nématicides | n'est pas un danger possible |
| Yersinia | n'est pas un danger possible | Rodenticides | n'est pas un danger possible |
| Listeria monocytogenes | n'est pas un danger possible | Chlorméquat | n'est pas un danger possible |
| Vibrio | n'est pas un danger possible | Organophosphates | n'est pas un danger possible |
| Clostridium | n'est pas un danger possible | Pesticides toxiques instantanés | n'est pas un danger possible |
| Bacillus cereus | n'est pas un danger possible | DDT | n'est pas un danger possible |
| Aeromas | n'est pas un danger possible | Support de pesticide gazeux | |
| Plesiomonas | n'est pas un danger possible | Bromure de méthyle | n'est pas un danger possible |
| Shigella | n'est pas un danger possible | Phosphine | n'est pas un danger possible |
| Diverses entérobactéries | n'est pas un danger possible | Métaux lourds | |
| Streptocoque | n'est pas un danger possible | Plomb | n'est pas un danger possible |
| E-coli | n'est pas un danger possible | Cadmium | n'est pas un danger possible |
| Pseudomonades | n'est pas un danger possible | Mercure | n'est pas un danger possible |
| Toxines pathogènes | | Arsenic | n'est pas un danger possible |
| Toxine Staphylococcus aureus | n'est pas un danger possible | Iode | n'est pas un danger possible |
| Toxine Clostridium botulinum | n'est pas un danger possible | | |
| Toxine Bacillus cereus | n'est pas un danger possible | | |
| Toxine E-coli | n'est pas un danger possible | | |
| Toxine Clostridium perfringens | n'est pas un danger possible | | |
| Toxine Pseudomonas | n'est pas un danger possible | | |
| Toxine Salmonelle | n'est pas un danger possible | | |
| Virus pathogènes | | Mycotoxines | |
| Virus Hépatite A | n'est pas un danger possible | Intoxication Ciguatera | n'est pas un danger possible |
| Virus Hépatite E | n'est pas un danger possible | Toxines d'intoxication par fruits de mer | n'est pas un danger possible |

Numéro d'article H&S :

60520



| | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|---|------------------------------|
| Rotavirus | n'est pas un danger possible | Scombroidose | n'est pas un danger possible |
| Groupe de virus de Norwalk | n'est pas un danger possible | Tétrodotoxine | n'est pas un danger possible |
| Autre | n'est pas un danger possible | Toxines de champignon | n'est pas un danger possible |
| Protozoaires parasitiques | | Aflatoxines | n'est pas un danger possible |
| Giardia | n'est pas un danger possible | Pyrrrolizidine | n'est pas un danger possible |
| Entamoeba | n'est pas un danger possible | Phytohémagglutinine | n'est pas un danger possible |
| Cryptosporidium | n'est pas un danger possible | Grayanotoxine | n'est pas un danger possible |
| Cyclospora | n'est pas un danger possible | Citrinine | n'est pas un danger possible |
| Anisakis sp | n'est pas un danger possible | Ergoline | n'est pas un danger possible |
| Diphyllobothrium | n'est pas un danger possible | Fumonisine | n'est pas un danger possible |
| Nanophyetus | n'est pas un danger possible | Lutéoskyrine | n'est pas un danger possible |
| Eustrongylides | n'est pas un danger possible | Ochratoxine | n'est pas un danger possible |
| Acanthamoeba | n'est pas un danger possible | Patuline | n'est pas un danger possible |
| Ascaris | n'est pas un danger possible | Acide pénicillique | n'est pas un danger possible |
| Lubrifiants | | Stérigmatocystine | n'est pas un danger possible |
| Huiles | n'est pas un danger possible | Trichothécène | n'est pas un danger possible |
| Graisses | n'est pas un danger possible | Fusarium | n'est pas un danger possible |
| Lubrifiants | n'est pas un danger possible | Zéaralénone | n'est pas un danger possible |
| Produit d'entretien et désinfectant | n'est pas un danger possible | Ochratoxine A | n'est pas un danger possible |
| Indications des autorités | | Amines biogènes | |
| Législation | n'est pas un danger possible | Histamine | n'est pas un danger possible |
| Conservateurs | n'est pas un danger possible | Tryptamine | n'est pas un danger possible |
| Ingrédients irradiés | n'est pas un danger possible | Cadavérine | n'est pas un danger possible |
| OGM | n'est pas un danger possible | Putrescine | n'est pas un danger possible |
| Divers | | Spermine | n'est pas un danger possible |
| Migration de l'emballage | n'est pas un danger possible | Spermidine | n'est pas un danger possible |
| Dioxines | n'est pas un danger possible | Dangers physiques | |
| HAP | n'est pas un danger possible | Verre, graviers, bois, métal, etc. | n'est pas un danger possible |
| 3-MCPD | n'est pas un danger possible | Morceaux et/ou esquilles d'os | n'est pas un danger possible |
| Nitrofuranes | n'est pas un danger possible | Animaux nuisibles | |
| Nitrite - Nitrate | n'est pas un danger possible | Excréments | n'est pas un danger possible |
| SRM | n'est pas un danger possible | Dommages dus à des animaux nuisibles | n'est pas un danger possible |
| Rouge Soudan I, II, III et IV | n'est pas un danger possible | Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles | n'est pas un danger possible |
| Autres couleurs illégales | n'est pas un danger possible | | |

Envoyez les spécifications du produit **remplies** et **signées** à :

Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading

À l'attention de : Quality department

Postbus 30202

6370 KE Landgraaf

Pays-Bas

Fax : +31 (0) 45 – 5338282 À l'attention de : Quality department

E-mail : quality@heuschenschrouff.com