



## 1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Pâte d'épices curry rouge 400g – Mae Ploy		
Description générale :			
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	016952	Date :	20/04/2022 28/12/2023 (Trad FR)

### 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
Ail	21.5%	Thaïlande
Piment rouge séché	19%	Chine, Thaïlande
Citronnelle	18.5%	Thaïlande
Échalote	14.5%	Thaïlande
Sel	13%	Thaïlande
Galanga (alpinia galanga)	6%	Thaïlande
Pâte de crevette : crevette (3.6%), sel (0.9%)	4.5%	Thaïlande
Zeste de combava	2.5%	Thaïlande
Poivre	0.5%	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



### 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 ?	Oui / Non	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui / Non	
Ce produit est-il halal ?	Oui / Non	Si oui, établissement : The Central Islamic Council of Thailand
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / Non	Valable jusqu'à : 06/11/2022
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 / Non	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui / Non	
Ce produit est-il biologique ?	Oui / Non	Si oui, veuillez joindre le certificat correspondant.
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 : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage :
	[ 0 : 35 ] °C	> 0 °C	≤ 35 °C	Conserver à température ambiante
Durée de conservations totale (mois) :	24		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture.				
Température de stockage : (°C)	Cible	Min.	Max.	Conditions de stockage / Instructions :
	[ 0 : 7 ] °C	> 0 °C	≤ 7 °C	Après ouverture, conserver au frais
Durée de conservations totale (jours) :	180		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
	400	400	416	
Poids égoutté (g) :				(le cas échéant)

### 3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	R13322
Code de la clé de production (explication du code de production)	R = pâte de curry rouge 13 = numéro de semaine (01-52) 3 = numéro du jour de la semaine (1-7) 22 = derniers chiffres de l'année (2022)



## 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	
Blé		X	X		X	
Seigle		X	X		X	
Orge		X	X		X	
Avoine		X	X		X	
Épeautre		X	X		X	
Blé de Khorasan		X	X		X	
Crustacés	X		X	X	X	
Œuf		X				X
Poisson		X	X	X	X	
Cacahuètes		X	X		X	
Soja		X	X		X	
Lait de vache (avec lactose)		X				X
Fruits à coque						X
Amandes		X				X
Noisettes		X				X
Noix		X				X
Noix de cajou		X				X
Noix de pécan		X				X
Noix du Brésil		X				X
Pistaches		X				X
Noix de Macadamia / du Queensland		X				X
Céleri		X				X
Moutarde		X	X		X	
Graines de sésame		X				X
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO2		X				X
Lupin		X				X
Mollusques		X				X

### 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 / Non

Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils <b>sans</b> OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	Oui / Non
--	-----------

## 5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Pâte épaisse de couleur brun-rouge
Goût :	Salé et épicé
Odeur :	Epicé
Texture / consistance :	Pâte épaisse



## 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				Valeur		
Brix				° Brix		
Matière sèche				%		
Sel	[ 12 : 14 ] %	≥ 12 %	≤ 14 %	%	Titration	Chaque lot
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *	≤ 0,84	≤ 0,84	≤ 0,84	Valeur	Analyse Aw	Chaque lot
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	< 2500000	ufc/g	FDA/ BAM chapter 3	Chaque lot
Entérobactéries	< 3	ufc/g	FDA/ BAM chapter 4	Chaque lot
Coliformes	< 3	ufc/g	FDA/ BAM chapter 4	Chaque lot
Coliformes fécaux	< 3	ufc/g	FDA/ BAM chapter 4	Chaque lot
Bacillus cereus	≤ 1000	ufc/g	FDA/ BAM chapter 14	Chaque lot
Staphylocoque doré	≤ 100	ufc/g	ISO 6888-3:2003	Chaque lot
Salmonelles	< 0	ufc/25 g	AOAC No. 060401	Chaque lot
Listeria monocytogenes		ufc/g		
Clostridium perfringens	≤ 1000	ufc/g	FDA/ BAM chapter 16	Chaque lot
Levures	≤ 100	ufc/g	FDA/ BAM chapter 18	Chaque lot
Moisissures	≤ 100	ufc/g	FDA/ BAM chapter 18	Chaque lot

Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	Oui / Non
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié sur la norme ISO 9001:2000 ?	Oui / 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*	568	kJ	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 g <input type="checkbox"/> Pour 100 ml
Énergie*	136	kcal	
Lipides*	1.6	g	<input checked="" type="checkbox"/> Produit non préparé <input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette
-acides gras saturés *	0.4	g	
-acides gras mono-insaturés		g	
-acides gras polyinsaturés		g	
-cholestérol		g	
-acides gras trans		g	
-salatrim		g	
Glucides*	24	g	<p>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.</p>
-sucres*	7.3	g	
-polyols		g	
-érythritol		g	
-amidon		g	
Fibres alimentaires	14	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? <b>Oui / Non</b></p>
Acides organiques		g	
Alcool		g	
Protéines*	6.1	g	
Sel* ( = sodium x 2,5)	14.2	g	
<p>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.</p>			

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
Vitamine C	5.61	mg	
Calcium	95.19	mg	
Fer	1.58	mg	

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

## 10. Détection de métaux et description du processus

Détection de métaux						
Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	Oui / Non					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	2.2 mm	Non-ferreux	3.0 mm	Acier inoxydable	4.5 mm



Description du processus	
Contrôle Aw < 0.840 en ajustant le % de sel et la teneur en humidité  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 : Répertorier les matières premières du fournisseur dans AVL
	CCP 2 : Trier les matières premières faisant défaut
	CCP 3 : Contrôle Aw < 0.840 en ajustant le % de sel et la teneur en humidité
	CCP 4 : Détection des métaux
	CCP 5 : Étiquetage des allergènes

## 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	<b>Oui</b> / Non Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.
Sans bisphénol A	<b>Oui</b> / Non

Conditionnement sous atmosphère / gaz	Oui / <b>Non</b>
- si oui, quelle est la méthode utilisée ?	
Conditionnement sous vide	Oui / <b>Non</b>
Pasteurisé	Oui / <b>Non</b> . Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Oui / <b>Non</b> . Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Oui / <b>Non</b>
- 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 <b>obligatoires</b> et doivent être imprimées sur l'étiquette.	
1. Faire sauter 50g de pâte de curry rouge dans 1càs d'huile de soja. Ajouter une tasse (240ml) de lait de coco.	
2. Ajouter 200g de viande fraîche et laisser cuire	
3. Ajouter ½ tasse (120ml) de lait de coco et ½ tasse (120ml) d'eau, jusqu'à ébullition	
4. Ajouter 100g de légumes et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres	
5. Ajouter 1 ½ cuillère à café de sucre	
6. Goûter et assaisonner	

## 12. Éthique

Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?	<b>Oui</b> / Non
--	------------------



## 13. Annexes

### 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.).



## 14. Exigences essentielles relatives à l'emballage

Par la présente, nous confirmons être en conformité avec les exigences essentielles relatives à l'emballage, en ce qui concerne la fabrication et la composition :
- Le volume et le poids de l'emballage doivent être limités à la quantité minimale requise pour laquelle l'emballage répond aux exigences fonctionnelles.
- L'emballage doit pouvoir être réutilisé ou valorisé. L'emballage ne doit contenir aucune substance dangereuse ou nocive lorsque celui-ci est brûlé ou jeté.
- La quantité totale de métaux lourds contenus dans l'emballage ne doit pas dépasser un maximum de 100 ppm (100 milligrammes par kilogrammes) par contenant d'emballage.

La méthode de réutilisation suivante s'applique à l'emballage (indiquez les méthodes qui s'appliquent) :	
Les caractéristiques de l'emballage rendent son utilisation plusieurs fois possible, ou	Oui / Non
L'emballage est conforme aux règlements relatifs au travail en ce qui concerne son traitement, ou	Oui / Non
L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables, lorsque celui-ci n'est plus utilisé et qu'il devient alors un déchet.	Oui / Non

La méthode de valorisation suivante s'applique à l'emballage (indiquez les méthodes qui s'appliquent) :	
Un certain pourcentage du poids des matériaux utilisés peut être réutilisé, ou	Oui / Non
L'emballage doit produire de l'énergie en brûlant, ou	Oui / Non
L'emballage peut être composté et est biodégradable.	Oui / Non

### 14.1 Système de qualité

Système de qualité	Certifié	Autres ISO, halal, casher, laboratoire, environnement, durabilité, conformité aux normes de protection sociale, etc.	Certifié
BPF	Oui / Non	BSCI	Oui / Non
HACCP	Oui / Non	RSPO	Oui / Non
CRB	Oui / Non	ISO 9001	Oui / Non
IFS	Oui / Non	ISO 14001	Oui / Non
ISO 22000	Oui / Non	Halal	Oui / Non
Veuillez joindre une photocopie de vos certificats de qualité.			
N° d'autorisation / N° UE :	3071		
Applicable uniquement aux établissements traitant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veuillez joindre une copie de votre certificat.			

## 15. Emballage

Hiérarchie d'emballage

Dimensions et poids

## 16. Information complémentaire