



1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net :	Pâte d'épices pour curry vert 400 g
Description générale :	Pâte d'épices pour curry vert emballé sous vide dans un sac de plastique et emballé dans un petit pot de plastique
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	Art. Nr. 16951

1.1 Obligations générales

Des produits doivent être conformes aux normes de l'UE, veuillez lire annexe II pour plus de détails.

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
Piments verts	31,0	Thailand
Citronelle	21,0	Thailand
Ail	18,5	Thailand
Sel	12,5	Thailand
Galanga	8,5	Thailand
Pâte de crevettes (crevettes 80%, sel 20%)	4,0	Thailand
Zeste de kaffirlime	2,0	Thailand
Graines de coriandre	1,0	Thailand
Poivre	0,5	Thailand
Cumin	0,5	Thailand
Curcuma	0,5	Thailand
Vérifiez si la quantité est égale à 100%	TOTAL	100%



2.2 Déclaration d'additifs

Déclaration d'additifs		
Numéro E	Nom	Catégorie / mode d'utilisation



2.3 Déclaration des ingrédients

Ajouter une photo du dessin original (Annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajouter le dessin en tant que fichier séparé.

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 ?	Oui	Si oui, établissement : THE CENTRAL ISLAMIC COMMITTEE OF THAILAND
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui	Valable jusqu'à : 6/11/2016
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 ?	Non	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Non	
Ce produit est-il biologique ?	Non	
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?		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)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
				Température ambiante, garder à l'abri de la lumière de soleil
Durée de conservations totale : (mois)	24		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
				Après ouverture, se conserve au réfrigérateur
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)	180		Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	400	400		
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)



3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	Imprimé en dessus Art. Nr. : 16951 DLC JJ.MM.JJJ
Clé de code de production (explication de code de production)	A consommer de préférence avant le Batch temps



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration d'allergènes

Code LeDa	Allergène	Recette sans (Z)	Recette contenant (M)	Pouvant contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
	Allergènes légaux				
1.1	Blé	Z			
1.2	Seigle	Z			
1.3	Orge	Z			
1.4	Avoine	Z			
1.5	Épeautre	Z			
1.6	Kamut	Z			
1	*) Gluten				
2.0	Crustacés		M		
3.0	Œuf	Z			
4.0	Poisson			K	
5.0	Arachides	Z			
6.0	Soja	Z			
7.0	Lait de vache	Z			
8.1	Amandes	Z			
8.2	Noisettes	Z			
8.3	Noix de Grenoble	Z			
8.4	Noix de cajou	Z			
8.5	Noix de pécan	Z			
8.6	Noix du Brésil	Z			
8.7	Pistaches	Z			
8.8	Noix de macadamia / du Queensland	Z			
8	*) Fruits à coque				
9.0	Céleri	Z			
10.0	Moutarde	Z			
11.0	Sésame	Z			
12.0	Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimé sous forme de SO2	Z			
13.0	Lupin	Z			
14.0	Mollusques	Z			
	Allergènes supplémentaires				
20.0	Lactose	Z			
21.0	Cacao	Z			
22.0	Glutamate (E620 – E625)	Z			
23.0	Viande de poulet	Z			
24.0	Coriandre		M		
25.0	Maïs	Z			
26.0	Légumineuses	Z			
27.0	Bœuf	Z			
28.0	Porc	Z			
29.0	Carottes	Z			

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



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 :	Pâte épais vert-marron
Goût :	Sel et fort
Odeur:	Arôme épicé
Texture / consistance :	Pâte épais

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
PH				Valeur		
Brix				° Brix		
Humidité		59,0	62,0	%	Balance de humidité	
Sel		13,5	15,5	%	Tritration	
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *	≤ 0,850		0,850	Valeur	Awa analyser	
Toxines (le cas échéant)				mg/kg		

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité	Défauts	Unité
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. 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
Levures et moisissures	< 100	cfu/g	FDA/ BAM chapter 18	
E. coli	< 3	MPN/g	FDA/ chapter 4	
Clostridium perfringens	≤ 1,000	cfu/g	FDA/ BAM chapter 16	
Bacillus cereus	≤ 1,000	cfu-g	FDA/ BAM chapter 1	
Staphylococcus aureus	ND/ 0,1 g		FDA/ BAM chapter 12	
Salmonelle	ND/ 25 g		FDA/ BAM chapter 5	



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

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)		
Propriété	Valeur	Unité
Énergie*	407	KJ
Énergie*	97	Kcal
Lipides*	1,1	g
-acides gras saturés *	0,24	g
-acides gras monoinsaturés		g
-acides gras polyinsaturés		g
-cholestérol	12,59	g
-acides gras trans	0	g
-salatrim		g
Glucides*	17,31	g
-sucres*	3,03	g
-polyols		g
-érytritol		g
-amidon		g
Fibres	10,89	g
Acides organiques		g
Alcool		g
Protides*	4,49	g
Sel* (=sodium x 2,5)	15,3	g

Pour 100g Pour 100ml
 Cru (produit non préparé) Produit préparé

↓

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

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

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011
Vitamine C	5,03	mg	
Calcium	88,64	mg	
Fer	1,58	mg	

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)	Analysées par les Food and Nutrition Technical Services, Institute of Nutrition, Mahidol University
---	---



10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux						
Des métaux sont-ils détectés?	Oui					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	2,2 mm.	Non ferreux	3,0 mm.	Acier inoxydable	4,5mm.

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:
	CCP...:

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

Conditionnement sous atmosphère	
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	Oui
Pasteurisé	
Stérilisé	
Conditionnement actif	
- quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant)	



11.2 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.

Rissoler – sauter avec lait de coco



Annexe I

Annexe II

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)pyrène, 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.).