

1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net	Pâte de curry doux 283 g
Description générale :	Pâte douce à base d'huile de coriandre et cumin.
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	8751

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
Huile végétale		UE
Sel		Royaume-Uni
Coriandre	7	Inde
Cumin	6	Inde

Numéro d'article H&S :

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 :



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.

Huile végétale, sel, coriandre (7 %), cumin (6%), curcuma, eau, concentré de tomate, piment, gingembre moulu, ail en poudre, farine de maïs, tamarin, épices, acide acétique, sucre, acide citrique, acide lactique.

2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	Oui	Si non, concentration :	%
Ce produit est-il halal ?	Non	Si oui, établissement :	
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui		

Numéro d'article H&S :



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
	20	5	30	°C	Température ambiante
Conditions de stockage :	Température ambiante				
Durée de conservation totale :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
			36	mois	

Poids : (unité consommateur de contenu)	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
				g / ml	
Poids égoutté :	283	265	290	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	p.e. 01-06-09 6152 23 :59
Clé de code de production	DDP (JJ-MM-AA) – Code de jour julien (JDDD) – Temps (24hrs)

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			K	
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				
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		M		
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 SO2	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		M		
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 :



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) ?	Oui
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 brun / orange
Goût :	Coriandre & cumin - épice
Odeur :	Huile et épices
Texture / consistance :	Épices dans l'huile, texture légèrement granuleuse

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	N/A					
Activité de l'eau *	N/A			Valeur		
Teneur en humidité	N/A			%		
pH	13	12	15	Valeur		Chaque lot
Brix	3,7	3,5	4	° Brix		Chaque lot
Cendre	N/A			g		
Densité (20 °C)	N/A			g/cm ³		
Matière sèche	N/A			%		
Sel	8	7	9	%	titration	Chaque lot
Aluminium	N/A			mg/kg		
Acidité	1,5	1	2		titration	Chaque lot

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

Numéro d'article H&S :



7. Défauts du produit

Défauts du produit	
Défauts	Unité
Matière étrangère (inhérente au produit)	-%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	-%
Sable	-%
Liquide / gouttes / enrobage	-%
Produits endommagés	-%
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
Nombre total de bactéries souches		cfu/g		
Entérobactéries		cfu/g		
Coliformes	LE PRODUIT N'EST PAS SYSTÉMATIQUEMENT TESTÉ POUR MICROBIOLOGIE PUISQU'IL A ÉTÉ CALCULÉ COMME ÉTANT INTRINSÈQUEMENT STABLE EN UTILISANT LE MODÈLE DE CIMSCEE FOR FOOD SAFETY.			
Coliformes fécaux				
Bacillus cereus				
Staphylococcus aureus				
Salmonelle		cfu/25g		
Listeria monocytogenes		cfu/g		
Clostridium perfringens		cfu/g		
Levures		cfu/g		
Moisissures		cfu/g		
Toxines		cfu/g		
Clostridium perfringens sulfito-réducteur		cfu/g		

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

Numéro d'article H&S :



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 checked="" type="checkbox"/> Cru (produit non préparé)	<input type="checkbox"/> Produit préparé	
Énergie*	2314	kJ
Énergie*	560	Kcal
Lipides*	52,5	g
- acides gras saturés *	3,7	g
- acides gras monoinsaturés		g
- acides gras polyinsaturés		g
- cholestérol		g
- acides gras trans		g
- salatrims		g
Glucides*	16,3	g
- sucres*	2,7	g
- polyols		g
- érytritol		g
- amidon		g
Fibres	2,9	g
Acides organiques		g
Alcool		g
Protides*	4,8	g
Sel*	7	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
-			

Numéro d'article H&S :



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

Numéro d'article H&S :



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 :



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	Non
- si oui, quelle méthode utilisez-vous ?	
Conditionnement sous gaz	Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous ?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Non
- quel type utilisez-vous (ex. désoxydant / silice / autre sorbant)	

11.2 Stockage de produit

Décrivez comment stocker le produit avant et après ouverture. (ceci figurera sur l'étiquette)	
Conditions de stockage avant ouverture	Température ambiante
Conditions de stockage après ouverture	Température ambiante

11.3 Méthode de préparation

<p>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. Le produit doit être chauffé suffisamment avant l'utilisation. Ajoutez des légumes ou de la viande pour préparer des plats Indiens.</p>

11.4 Étiquette du produit

Étiquette du produit :	
Fournissez à H&S une photocopie en <u>couleur</u> de l'étiquette du produit et une photocopie en <u>couleur</u> de l'étiquette Heuschen & Schrouff.	
Une photocopie ou une photo de votre propre étiquette du produit est-elle jointe ?	Non
Une photocopie de l'étiquette Heuschen & Schrouff est-elle jointe ?	Non
Si possible, H&S souhaite recevoir un emballage vide de l'unité pour le consommateur (seulement à partir de cartons / plastiques).	

Numéro d'article H&S :



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

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.

<p>Micro-organisme pathogène</p> <p>Salmonelle n'est pas un danger possible</p> <p>Clostridium n'est pas un danger possible</p> <p>Staphylococcus aureus n'est pas un danger possible</p> <p>Campylobacter n'est pas un danger possible</p> <p>Yersinia n'est pas un danger possible</p> <p>Listeria monocytogenes n'est pas un danger possible</p> <p>Vibrio n'est pas un danger possible</p> <p>Clostridium n'est pas un danger possible</p> <p>Bacillus cereus n'est pas un danger possible</p> <p>Aeromas n'est pas un danger possible</p> <p>Plesiomonas n'est pas un danger possible</p> <p>Shigella n'est pas un danger possible</p> <p>Diverses entérobactéries n'est pas un danger possible</p> <p>Streptocoque n'est pas un danger possible</p> <p>E-coli n'est pas un danger possible</p> <p>Pseudomonades n'est pas un danger possible</p>	<p>Pesticides</p> <p>Fongicides peut être présent</p> <p>Herbicides peut être présent</p> <p>Insecticides peut être présent</p> <p>Nématicides peut être présent</p> <p>Rodenticides peut être présent</p> <p>Chlorméquat peut être présent</p> <p>Organophosphates peut être présent</p> <p>Pesticides toxiques instantanés peut être présent</p> <p>DDT peut être présent</p>
<p>Toxines pathogènes</p> <p>Toxine Staphylococcus aureus n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Clostridium botulinum n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Bacillus cereus n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine E-coli n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Clostridium perfringens n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Pseudomonas n'est pas un danger possible</p> <p>Toxine Salmonelle n'est pas un danger possible</p>	<p>Support de pesticide gazeux</p> <p>Bromure de méthyle peut être présent</p> <p>Phosphine peut être présent</p>
<p>Virus pathogènes</p> <p>Virus Hépatite A n'est pas un danger possible</p> <p>Virus Hépatite E n'est pas un danger possible</p> <p>Rotavirus n'est pas un danger possible</p> <p>Groupe de virus de Norwalk n'est pas un danger possible</p> <p>Autre n'est pas un danger possible</p>	<p>Métaux lourds</p> <p>Plomb peut être présent</p> <p>Cadmium peut être présent</p> <p>Mercure peut être présent</p> <p>Arsenic peut être présent</p> <p>Iode peut être présent</p>
<p>Protozoaires parasitiques</p> <p>Giardia n'est pas un danger possible</p> <p>Entamoeba n'est pas un danger possible</p> <p>Cryptosporidium n'est pas un danger possible</p> <p>Cyclospora n'est pas un danger possible</p> <p>Anisakis sp n'est pas un danger possible</p>	<p>Mycotoxines</p> <p>Intoxication Ciguatera n'est pas un danger possible</p> <p>Toxines d'intoxication par fruits de mer n'est pas un danger possible</p> <p>Scombroidose n'est pas un danger possible</p> <p>Tétrodotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Toxines de champignon n'est pas un danger possible</p> <p>Aflatoxines n'est pas un danger possible</p> <p>Pyrrrolizidine n'est pas un danger possible</p> <p>Phytohémagglutinine n'est pas un danger possible</p> <p>Grayanotoxine n'est pas un danger possible</p> <p>Citrinine n'est pas un danger possible</p> <p>Ergoline n'est pas un danger possible</p> <p>Fumonisine n'est pas un danger possible</p>

Numéro d'article H&S :



Diphyllobothrium	n'est pas un danger possible	Lutéoskyrine	n'est pas un danger possible
Nanophyetus	n'est pas un danger possible	Ochratoxine	n'est pas un danger possible
Eustrongylides	n'est pas un danger possible	Patuline	n'est pas un danger possible
Acanthamoeba	n'est pas un danger possible	Acide pénicillique	n'est pas un danger possible
Ascaris	n'est pas un danger possible	Stérigmatocystine	n'est pas un danger possible
		Trichothécénène	n'est pas un danger possible
Lubrifiants		Fusarium	n'est pas un danger possible
Huiles	peut être présent à l'extérieure de l'emballage	Zéaralénone	n'est pas un danger possible
Graisses	n'est pas un danger possible	Ochratoxine A	n'est pas un danger possible
Lubrifiants	peut être présent		
Produit d'entretien et désinfectant	peut être présent	Amines biogènes	
		Histamine	n'est pas un danger possible
Indications des autorités		Tryptamine	n'est pas un danger possible
Législation	peut être présent / n'est pas un danger possible	Cadavérine	n'est pas un danger possible
Conservateurs	peut être présent / n'est pas un danger possible	Putrescine	n'est pas un danger possible
Ingrédients irradiés	peut être présent / n'est pas un danger possible	Spermine	n'est pas un danger possible
OGM	peut être présent / n'est pas un danger possible	Spermidine	n'est pas un danger possible
		Dangers physiques	
Divers		Verre, graviers, bois, métal, etc.	peut être présent
Migration de l'emballage	n'est pas un danger possible	Morceaux et/ou esquilles d'os	n'est pas un danger possible
Dioxines	n'est pas un danger possible		
HAP	n'est pas un danger possible	Animaux nuisibles	
3-MCPD	peut être présent / n'est pas un danger possible	Excréments	n'est pas un danger possible
	n'est pas un danger possible	Dommages dus à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
Nitrofuranes		Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles	n'est pas un danger possible
Nitrite - Nitrate	n'est pas un danger possible		
SRM	n'est pas un danger possible		
Rouge Soudan I, II, III et IV	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

Numéro d'article H&S :