



1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net :	Pâte de wasabi 43g*100/CTN
Description générale :	Assaisonnement japonais
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	

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
Raifort en poudre	37.1292	Chine
Sorbitol V (édulcorant)	25	Chine
Huile végétale (Maïs)	14	Chine
Eau	15	Chine
Sel	7	Chine
Amidon de maïs modifié	1	Chine
Extrait de moutarde	0.5	Chine
Acide citrique	0.3	Chine
Gomme de xanthane	0.07	Chine
Tartarazine E102	0.0005	Chine
Bleu brillant	0.0003	Chine
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
E102	Tartrazine	Colorant



E133	Bleu brillant	Colorant
E420	Sorbitol	Edulcorant
E330	Acide citrique	Correcteur d'acidité
E415	Gomme de xanthane	Epaississant



2.3 Déclaration des ingrédients

Pâte de raifort avec édulcorant

Ingrédients: raifort en poudre 37%, édulcorant: sorbitol, eau, huile de maïs, sel, amidon de maïs modifié, extrait de **moutarde**, acidifiant: E330, épaississant : E415, colorant : E102, E133.

2.4 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	<u>Oui</u> / Non	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	<u>Oui</u> / <u>Non</u>	E420, E330, E415, E102, E133
Ce produit est-il halal ?	<u>Oui</u> / Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Si nécessaire	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	<u>Oui</u> / Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Si nécessaire	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	<u>Oui</u> / Non	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	<u>Oui</u> / Non	
Ce produit est-il biologique ?	Oui / 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 : (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage: Température ambiante (Stockage froid est préféré)
	-5°C/-10°C		25°C	
Durée de conservations totale : (mois)		18	Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
	-5°C/-10°C		5	
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)		90	Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	43	43	43.5	
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	50175
Clé de code de production (explication de code de production)	



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	Z			
3.0	Œuf	Z			
4.0	Poisson	Z			
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		M		
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 SO ₂	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	Z			
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 ?	<u>Qui</u> / Non
Ce produit contient-il des ingrédients qui peuvent être OGM (ex. soja, maïs, blé, riz) ?	Oui / <u>Non</u>
Ce produit (et tous ses ingrédients) sont-ils sans OGM ? Conformément à 1829/2003/EC et 1830/2003/EC	<u>Qui</u> / Non



5. Examen sensoriel

Examen sensoriel	
Apparence / couleur :	Vert
Goût :	Fort
Odeur:	Fort
Texture / consistance :	Pâteux

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	6.9			Valeur		
Brix				° Brix		
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *				Valeur		
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)	0%	Liquide / gouttes / enrobage	%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%	Produits endommagés	%
Sable	0%	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	1×10^3	cfu/g		
Entérobactéries		cfu/g		
Escherichia Coliformes	< 3	MPN/g		
Coliformes	< 0.3	cfu/g		
Bacillus cereus		cfu/g		
Staphylococcus aureus		cfu/g		
Salmonelle	Pas détecté	cfu/25g		
Listeria monocytogenes		cfu/g		
Clostridium perfringens		cfu/g		
Levures	< 10	cfu/g		



Moisissures	< 10	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

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité	
Énergie*	1072	KJ	<input type="checkbox"/> Pour 100g <input type="checkbox"/> Pour 100ml <input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé) <input type="checkbox"/> Produit préparé
Énergie*	257	Kcal	
Lipides*	9.2	g	<p style="text-align: center;">↓</p> <p>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</p>
-acides gras saturés *	2.87	g	
-acides gras monoinsaturés		g	
-acides gras polyinsaturés		g	
-cholestérol		g	
-acides gras trans		g	
-salatrim		g	
Glucides*	39.2	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Oui / Non</p>
-sucres*	8.18	g	
-polyols		g	
-érytritol		g	
-amidon		g	
Fibres	1.27	g	
Acides organiques		g	
Alcool		g	
Protides*	3.84	g	
Sel* (= $\text{sodium} \times 2,5$)	5.825	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 selon la norme UE 1169/2011</p>			

Vitamines et minéraux			
Vitamines et minéraux	Montant	Unité	% de l'apport journalier recommandé selon la norme UE 1169/2011

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



10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux						
Des métaux sont-ils détectés?	<u>Oui / Non</u>					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	< 1	Non ferreux	< 3	Acier inoxydable	< 2

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

Description du processus			
Contrôle et approbation des matériaux crus	Contrôle et approbation des matériaux auxiliaires	Contrôle et approbation de l'emballage	CCP 1:
Détecteur de métaux	stockage	stockage	
Ingrédients -----			CCP2:
Dosage et mélanger			
Remplir -----			CCP3:
Emballer -----			
Stockage			CCP...:
Contrôle			
Distribution			

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	<u>Oui / Non</u> Si oui, ajouter un rapport de test

Conditionnement sous atmosphère	<u>Oui / Non</u>
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	<u>Oui / Non</u>
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	<u>Oui / Non</u>
Pasteurisé	<u>Oui / Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	<u>Oui / Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	<u>Oui / Non</u>
- 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.

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 cite 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 Commissions (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.).