

## Informations sur le fournisseur

Informations sur le fournisseur	
Nom de la société :	
Personne à contacter :	
Adresse :	
Adresse pour les visites :	
Téléphone :	
Fax :	
E-mail :	
Site Web :	

Systèmes de qualité	Valables jusqu'à	Autres Iso, Halal, casher, laboratoire, environnement, durabilité, etc.	Valables jusqu'à
GMP			
HACCP			
BRC			
IFS			
ISO 22000			

Veuillez joindre une photocopie de vos certificats de qualité

N° autorisation / N° UE :	
---------------------------	--

Veuillez joindre une photocopie de votre certificat

NOM DE PRODUIT et Fournisseur de numéro d'article	
---	--

Conditions de livraison	
<p>Je soussigné, le fournisseur, indiqué ci-dessus, déclare que ce produit sera livré conformément à cette spécification. Les changements de produits doivent être signalés à Heuschen &amp; Schrouff dès que possible.</p>	
Signature :	Date :
Nom :	
Poste :	
Au nom de : (Nom de la société)	

Numéro d'article H&S :



## 1. Informations générales sur le produit

Description	
Nom du produit et contenu net	Vermicelles de riz déshydratés
Description générale :	Vermicelles de riz thaïlandais en paquets
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	

### 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
Eau	60	Thaïlande
Brisures de riz	40	Thaïlande

Numéro d'article H&S :



# Spécifications produit

Heuschen & Schrouff OFT b.v.

Page 3 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.					
Rice	90 %				
Water	10%				
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 / Non		
Ce produit est-il halal ?	Oui	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 / Non		
Ce produit est-il biologique ?	Oui / Non		
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	Oui / Non	Quel programme	

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
	TA:		30	°C	TA: à température ambiante
Conditions de stockage :					
Durée de conservation totale :	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Commentaire
	24		24	mois	

Poids : (unité consommateur de contenu)	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	400	388	412	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)
		<b>Allergènes légaux</b>				
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 <sub>2</sub>	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		<b>Allergènes supplémentaires</b>				
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 :



## 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 :	Blanc comme des produits de riz normaux. Forme intacte
Goût :	Goût de riz
Odeur :	Odeur de riz
Texture / consistance :	Bonne

## 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.

Numéro d'article H&S :

# Spécifications produit

Heuschen & Schrouff OFT b.v.

Page 8 sur 12

Date : 22/12/11

NR:

H&SALG RF 02/01.001/ed:H



HEUSCHEN & SCHROUFF

Analyse chimique / physique						
	Ciblée	Min.	Max.	Unité	Méthode	Fréquence de mesure
Viscosité						
Activité de l'eau *				Valeur		
Teneur en humidité	10	7	12	%	Balance d'humidité	1 fois par heure ouvrable
pH				Valeur		
Brix				° Brix		
Cendre				g		
Densité (20 °C)				g/cm <sup>3</sup>		
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium				mg/kg		

\* 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)	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%
Sable	0%
Liquide / gouttes / enrobage	0%
Produits endommagés	<5%
Pourcentage de variations restantes	>95%

## 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	< 3 x 10 <sup>4</sup>	cfu/g	BAM (2001)	Chaque mois
Entérobactéries		cfu/g		
Coliformes	<3	cfu/g	BAM (2002)	Chaque mois
Coliformes fécaux		cfu/g		
Bacillus cereus	Pas détecté	cfu/g	BAM (2001)	Chaque mois
Staphylococcus aureus	Pas détecté	cfu/g	BAM (2001)	Chaque mois
Salmonelle	Pas détecté	cfu/25g	ISO6579 4th (2002)	Chaque mois
Listeria monocytogenes		cfu/g		
Clostridium perfringens	Pas détecté	cfu/g	AOAC, 1975	Chaque mois
Levures	<100	cfu/g	BAM/APHA	Chaque mois
Moisissures	<100	cfu/g	BAM/APHA	Chaque mois
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 :



## 9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)		
Propriété	Valeur	Unité
<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100g	<input type="checkbox"/> Pour 100ml	
<input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé)	<input type="checkbox"/> Produit préparé	
Énergie*		kJ
Énergie*	374	Kcal
Lipides*	0.77	g
- acides gras saturés *	0.36	g
- acides gras monoinsaturés		g
- acides gras polyinsaturés		g
- cholestérol		g
- acides gras trans	<0.01	g
- salatrims		g
Glucides*	84.4	g
- sucres*	<0.1	g
- polyols		g
- érytritol		g
- amidon		g
Fibres	1.63	g
Acides organiques		g
Alcool		g
Protides*	7.48	g
Sel*	7.30	mg

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
Vitamine A	<0.03	IU/100mg	0
Vitamine C	<0.1	Mg/100g	0
Calcium	14.1	Mg/100g	0
Fer	1.13	Mg/100g	4

Numéro d'article H&S :



**Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?**

(documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié)

**Analysées par un laboratoire certifié**

Numéro d'article H&S :



## 10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux					
Des métaux sont-ils détectés ?	Non				
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	Oui
- si oui, quelle méthode utilisez-vous ?	Manuellement
Conditionnement sous gaz	Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous ?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non
Stérilisé	Non
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	Conserver dans un endroit frais et sec. Eviter l'exposition au soleil.
Conditions de stockage après ouverture	Conserver dans un endroit frais et sec. Eviter l'exposition au soleil.

### 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.	
Les faire cuire dans l'eau bouillante pendant 2 minutes, puis les égoutter.	

### 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 ?	Oui / Non
Une photocopie de l'étiquette Heuschen & Schrouff est-elle jointe ?	Oui / Non

Numéro d'article H&S :



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

**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><b>Micro-organisme pathogène</b></p> <p>Salmonelle</p> <p>Clostridium</p> <p>Staphylococcus aureus</p> <p>Campylobacter</p> <p>Yersinia</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>Vibrio</p> <p>Clostridium</p> <p>Bacillus cereus</p> <p>Aeromas</p> <p>Plesiomonas</p> <p>Shigella</p> <p>Diverses entérobactéries</p> <p>Streptocoque</p> <p>E-coli</p> <p>Pseudomonades</p>	<p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p>	<p><b>Pesticides</b></p> <p>Fongicides</p> <p>Herbicides</p> <p>Insecticides</p> <p>Nématicides</p> <p>Rodenticides</p> <p>Chlorméquat</p> <p>Organophosphates</p> <p>Pesticides toxiques instantanés</p> <p>DDT</p>	<p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p>
		<p><b>Support de pesticide gazeux</b></p> <p>Bromure de méthyle</p> <p>Phosphine</p>	<p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p>
		<p><b>Métaux lourds</b></p> <p>Plomb</p> <p>Cadmium</p> <p>Mercur</p>	<p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p> <p>peut être présent / n'est pas un danger possible</p>

**Toxines pathogènes**

Numéro d'article H&S :



Toxine Staphylococcus aureus	peut être présent / n'est pas un danger possible	Arsenic	peut être présent / n'est pas un danger possible
Toxine Clostridium botulinum	peut être présent / n'est pas un danger possible	Iode	peut être présent / n'est pas un danger possible
Toxine Bacillus cereus	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Toxine E-coli	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Toxine Clostridium perfringens	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Toxine Pseudomonas	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Toxine Salmonelle	peut être présent / n'est pas un danger possible		
<b>Virus pathogènes</b>		<b>Mycotoxines</b>	
Virus Hépatite A	peut être présent / n'est pas un danger possible	Intoxication Ciguatera	peut être présent / n'est pas un danger possible
Virus Hépatite E	peut être présent / n'est pas un danger possible	Toxines d'intoxication par fruits de mer	peut être présent / n'est pas un danger possible
Rotavirus	peut être présent / n'est pas un danger possible	Scombroïdose	peut être présent / n'est pas un danger possible
Groupe de virus de Norwalk	peut être présent / n'est pas un danger possible	Tétrodoxine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Autre	peut être présent / n'est pas un danger possible	Toxines de champignon	peut être présent / n'est pas un danger possible
		Aflatoxines	peut être présent / n'est pas un danger possible
<b>Protozoaires parasitiques</b>		Pyrrrolizidine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Giardia	peut être présent / n'est pas un danger possible	Phytohémagglutinine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Entamoeba	peut être présent / n'est pas un danger possible	Grayanotoxine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Cryptosporidium	peut être présent / n'est pas un danger possible	Citrinine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Cyclospora	peut être présent / n'est pas un danger possible	Ergoline	peut être présent / n'est pas un danger possible
Anisakis sp	peut être présent / n'est pas un danger possible	Fumonisine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Diphyllobothrium	peut être présent / n'est pas un danger possible	Lutéoskyrine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Nanophyetus	peut être présent / n'est pas un danger possible	Ochratoxine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Eustrongylides	peut être présent / n'est pas un danger possible	Patuline	peut être présent / n'est pas un danger possible
Acanthamoeba	peut être présent / n'est pas un danger possible	Acide pénicillique	peut être présent / n'est pas un danger possible
Ascaris	peut être présent / n'est pas un danger possible	Stérigmatocystine	peut être présent / n'est pas un danger possible
		Trichothécène	peut être présent / n'est pas un danger possible
<b>Lubrifiants</b>		Fusarium	peut être présent / n'est pas un danger possible
Huiles	peut être présent / n'est pas un danger possible	Zéaralénone	peut être présent / n'est pas un danger possible
Graisses	peut être présent / n'est pas un danger possible	Ochratoxine A	peut être présent / n'est pas un danger possible
Lubrifiants	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Produit d'entretien et désinfectant	peut être présent / n'est pas un danger possible	<b>Amines biogènes</b>	
		Histamine	peut être présent / n'est pas un danger possible
		Tryptamine	peut être présent / n'est pas un danger possible
		Cadavérine	peut être présent / n'est pas un danger possible

Indications des autorités

Numéro d'article H&S :



Législation	peut être présent / n'est pas un danger possible	Putrescine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Conservateurs	peut être présent / n'est pas un danger possible	Spermine	peut être présent / n'est pas un danger possible
Ingrédients irradiés	peut être présent / n'est pas un danger possible	Spermidine	peut être présent / n'est pas un danger possible
OGM	peut être présent / n'est pas un danger possible		
<b>Divers</b>		<b>Dangers physiques</b>	
Migration de l'emballage	peut être présent / n'est pas un danger possible	Verre, graviers, bois, métal, etc.	peut être présent / n'est pas un danger possible
Dioxines	peut être présent / n'est pas un danger possible	Morceaux et/ou esquilles d'os	peut être présent / n'est pas un danger possible
HAP	peut être présent / n'est pas un danger possible		
3-MCPD	peut être présent / n'est pas un danger possible	<b>Animaux nuisibles</b>	
Nitrofuranes	peut être présent / n'est pas un danger possible	Excréments	peut être présent / n'est pas un danger possible
Nitrite - Nitrate	peut être présent / n'est pas un danger possible	Dommages dus à des animaux nuisibles	peut être présent / n'est pas un danger possible
SRM	peut être présent / n'est pas un danger possible	Contamination microbiologique due à des animaux nuisibles	peut être présent / n'est pas un danger possible
Rouge Soudan I, II, III et IV	peut être présent / n'est pas un danger possible		
Autres couleurs illégales	peut être présent / 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](mailto:quality@heuschenschrouff.com)

Numéro d'article H&S :