

2.2 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.

2.3 Alcool, halal, végétariens

Le produit est-il dépourvu d'alcool ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Concentration (%) :
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Ce produit est-il halal ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui Institution : MUI Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Non
Ce produit est-il casher ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui Institution : STAR-K KOSHER CERTIFICATION Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Non
Ce produit convient-il aux végétariens ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Ce produit est-il biologique ?	<input type="checkbox"/> Oui (ajouter le certificat) <input checked="" type="checkbox"/> Non
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui Programme : SMETA <input type="checkbox"/> Non

3. Stockage, durée de conservation, poids et code de traçabilité

3.1 Conditions de stockage et durée de conservation avant ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)	[15 : 25]	≥ 5	≤ 30	Conserver dans un endroit frais et sec
Durée de conservation (mois)	36			

3.2 Conditions de stockage et durée de conservation après ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)	[15 : 25]	≥ 5	≤ 30	Conserver dans un endroit frais et sec
Durée de conservation (jours)	365			

3.3 Poids

Pour les fournisseurs hors UE, le poids net du produit doit être le poids minimal.

	Cible	Min	Max
Poids Unité de consommation en gramme/ml	6000	6000	6020
Poids égoutté Si d'application, en grammes			

Produits solides en g, produits liquides en ml : g ml

3.4 Code de traçabilité et clé

Code de production (exemple)	JJ.MM.AAAA
Clé (explication du code de production)	JJ.MM.AAAA

4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration des allergènes

Allergène	Utilisé en tant qu'ingrédient	Contamination croisée sur la même ligne de production	Contamination croisée possible dans la même usine
Céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Blé	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Seigle	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Orge	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Avoine	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Blé de Khorasan	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Épeautre	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poisson	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Cacahuètes	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait (inclus lactose)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Amandes	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noisettes	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noix	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noix de cajou	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noix de pécan	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noix du Brésil	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Pistaches	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
- Noix de Macadamia / du Queensland	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Dioxyde de soufre et sulfites	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

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.

Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans irradiation ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

5. Examen sensoriel

Apparence / couleur	Blanc, brillant et semi-transparent
Goût	Délicieux et rafraichissant après absorption de l'eau
Odeur	Naturel et sans odeur
Texture / consistance	Flexible et élastique

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.

	Cible	Min	Max		Méthode	Fréquence de mesure
pH	[6,5 : 7]	≥ 6,5	≤ 7		Méthode indicatrice	Chaque lot d'amidon
Brix				°Brix		
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium	[0 : 10]	≥ 0	≤ 10	mg/kg	Méthode spectrophotométrique	Chaque envoi de vermicelles
Activité de l'eau *						
Toxines [le cas échéant]				mg/kg		
Iode				mg/kg		

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Matière étrangère (inhérente au produit) (%)	0
Matière étrangère (non inhérente au produit) (%)	
Sable (%)	0
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. La fréquence d'échantillonnage doit être indiquée dans le champ « Fréquence d'échantillonnage » (ex., 2 fois / jour). Indiquez également la méthode utilisée.

	M*		Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Numération totale sur plaque des organismes aérobiques	≤ 50000	ufc/g	GB2713	Chaque envoi de vermicelles
Entérobactéries		ufc/g		
Coliformes	0	ufc/g	GB2713	Chaque envoi de vermicelles
Coliformes fécaux		ufc/g		
Bacillus cereus		ufc/g		
Staphylocoque doré	0	ufc/g	GB2713	Chaque lot d'amidon
Salmonelles	0	ufc/25g	GB2713	Chaque lot d'amidon
Listeria monocytogenes		ufc/g		
Clostridium perfringens		ufc/g		
Levures	≤ 100	ufc/g	GB2713	Chaque lot d'amidon
Moisissures	≤ 100	ufc/g	GB2713	Chaque lot d'amidon

Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Le laboratoire d'analyse est-il qualifié sur la norme ISO 9001:2000 ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

9. Déclaration nutritionnelle

Produits liquides en ml, produits solides en g (20 °C)

kilojoule (kJ/100g-100ml)	1462
kilocalories (kcal/100g-100ml)	344
lipides (g/100g-100ml)	0
- dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0
- dont acides gras monoinsaturés (g/100g-100ml)	
- dont acides gras polyinsaturés (g/100g-100ml)	
- dont acides gras trans (g/100g-100ml)	
glucides (g/100g-100ml)	86
- dont sucres (g/100g-100ml)	0
- dont polyols (g/100g-100ml)	
- dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	
protéines (g/100g-100ml)	0
sel (g/100g-100ml)	0.04
cholestérol (mg/100g-100ml)	
salatrim (g/100g-100ml)	
alcool (éthanol) (g/100g-100ml)	
acides organiques (mg/100g-100ml)	
sodium (mg/100g-100ml)	

100g/100ml	<input checked="" type="checkbox"/> 100g	<input type="checkbox"/> 100ml
Produit préparé/non préparé	<input type="checkbox"/> préparé	<input checked="" type="checkbox"/> non préparé
La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ?	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

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.

Vitamines et minéraux	Quantité	Udm	% de l'apport journalier recommandé conformément à la norme UE 1169/2011
Vitamine A	0		
Vitamine C	0		

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?	<input type="checkbox"/> Analysées par un laboratoire certifié <input checked="" type="checkbox"/> Calculées <input type="checkbox"/> Littérature
---	---

10. Détection de métaux et description du processus

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

Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si oui, limites de détection : ferreux	1.2 mm
Si oui, limites de détection : non-ferreux	2.0 mm
Si oui, limites de détection : acier inoxydable	2.0 mm

Description du processus ↓	CCP 1	Réception et contrôle des matières premières
Réception et contrôle des matières premières Mélange Préparer les vermicelles Surgeler les vermicelles Dégeler et séparer les vermicelles Cuisson Humidifier les vermicelles Sélection Emballage Détection des métaux Mise en carton Stockage Livraison	CCP 2	Détection des métaux
	CCP 3	Livraison
	CCP 4	
	CCP 5	

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

Emballage conforme à : Règlement (CE) n° 10/2011, n° 1935/2004 et n° 2023/2006 Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité.	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Sans bisphénol A	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Conditionnement sous atmosphère / gaz	<input type="checkbox"/> Oui Méthode: <input checked="" type="checkbox"/> Non
Conditionnement sous vide	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Pasteurisé	<input type="checkbox"/> Oui Combinaison temps/température : <input checked="" type="checkbox"/> Non
Stérilisé	<input type="checkbox"/> Oui Combinaison temps/température : <input checked="" type="checkbox"/> Non
Conditionnement actif	<input type="checkbox"/> Oui Quel est le type utilisé ? (ex. absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) <input checked="" type="checkbox"/> Non

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 obligatoires et doivent être imprimées sur l'étiquette.

Instructions	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire tremper les vermicelles dans de l'eau à température ambiante pendant 30 minutes 2. Egoutter les vermicelles 3. Faire cuire pendant 3-4 minutes
---------------------	---

12. Éthique

Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
---	---

13. Annexes

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	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
L'emballage est conforme aux règlements relatifs au travail en ce qui concerne son traitement, ou	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables, lorsque celui-ci n'est plus utilisé et qu'il devient alors un déchet.	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
L'emballage doit produire de l'énergie en brûlant, ou	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
L'emballage peut être composté et est biodégradable.	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

15. Systèmes de qualité

BPF	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
CRB	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
IFS	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
ISO 22000	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
BSCI	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
RSPO	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Autres (ISO, halal, casher, laboratoire, environnement, durabilité, conformité aux normes de protection sociale, etc.)	ISO9001, Smeta, MUI Halal
N° d'autorisation / N° UE : Applicable uniquement aux établissements traitant, préparant ou produisant des produits d'origine animale. Veuillez joindre une copie de votre certificat.	Non