



## 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

<b>Le produit est-il dépourvu d'alcool ?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non    Concentration (%) :
<b>Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ?</b> (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit est-il halal ?</b>	<input type="checkbox"/> Oui    Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit est-il casher ?</b>	<input type="checkbox"/> Oui    Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit convient-il aux végétariens ?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit convient-il aux végétaliens ?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit est-il biologique ?</b>	<input type="checkbox"/> Oui    (ajouter le certificat) <input checked="" type="checkbox"/> Non
<b>Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?</b>	<input type="checkbox"/> Oui    Programme : <input checked="" 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)	≤ 20	≥ 0	≤ 50	Conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière directe
Durée de conservation (mois)	24			

#### 3.2 Conditions de stockage et durée de conservation après ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)	≤ 20	≥ 0	≤ 50	Conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière directe
Durée de conservation (jours)	30			

#### 3.3 Poids

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

	Cible	Min	Max
<b>Poids</b> Unité de consommation en gramme/ml	500	500	500
<b>Poids égoutté</b> Si d'application, en grammes			

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

#### 3.4 Code de traçabilité et clé

<b>Code de production</b> (exemple)	
<b>Clé</b> (explication du code de production)	

## 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
<b>Céréales contenant du gluten</b>	<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
<b>Crustacés</b>	<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
<b>Œufs</b>	<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
<b>Poisson</b>	<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
<b>Cacahuètes</b>	<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
<b>Soja</b>	<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
<b>Lait (inclus lactose)</b>	<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
<b>Fruits à coques</b>	<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
<b>Céleri</b>	<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
<b>Moutarde</b>	<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
<b>Graines de sésame</b>	<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
<b>Dioxyde de soufre et sulfites</b>	<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
<b>Lupin</b>	<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
<b>Mollusques</b>	<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.

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

## 5. Examen sensoriel

Apparence / couleur	Feuilles carrées, fines, transparentes, croustillantes
Goût	Riz
Odeur	Sans odeur
Texture / consistance	Fin

## 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						
Brix				°Brix		
Matière sèche				%		
Sel				%		
Aluminium				mg/kg		
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) (%)	0
Sable (%)	0
Liquide / gouttes / enrobage (%)	0
Produits endommagés (%)	0
Pourcentage de variations restantes (%)	0

## 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 aérobies	≤ 10000	ufc/g	ISO 4838-1:2013	Annuellement
Entérobactéries	≤ 10	ufc/g	ISO 21528-2: 2004	Annuellement
Coliformes	≤ 100	ufc/g	ISO 4832:2006	Annuellement
Coliformes fécaux	≤ 100	ufc/g	ISO 4832:2006	Annuellement
Bacillus cereus	≤ 10	ufc/g	ISO 7932:2004	Annuellement
Staphylocoque doré	≤ 100	ufc/g	ISO 6888-1:1999/AMD1:2003	Annuellement
Salmonelles	≤ 0	ufc/25g	ISO 6579-1:2017	Annuellement
Listeria monocytogenes	≤ 0	ufc/g	ISO 11290-1:2017	Annuellement
Clostridium perfringens	≤ 10	ufc/g	ISO 7937:2004	Annuellement
Levures	≤ 100	ufc/g	ISO 21527-1:2008	Annuellement
Moisissures	≤ 100	ufc/g	ISO 21527-1:2008	Annuellement

Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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)	1405
kilocalories (kcal/100g-100ml)	336
lipides (g/100g-100ml)	0.2
- dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	0.1
- 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)	84
- dont sucres (g/100g-100ml)	2.5
- dont polyols (g/100g-100ml)	
- dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	0
protéines (g/100g-100ml)	0.7
sel (g/100g-100ml)	1.8
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 type="checkbox"/> oui	<input checked="" 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

Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ?	<input checked="" type="checkbox"/> Analysées par un laboratoire certifié <input 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	2.0 mm
Si oui, limites de détection : non-ferreux	2.5 mm
Si oui, limites de détection : acier inoxydable	3.5 mm

<b>Description du processus</b> ↓	<b>CCP 1</b>	
Matériaux (Nettoyage) => Broyage et mélange => Cuisson à la vapeur => Étape de demi-séchage => Découpe => Découpe selon les dimensions requises => Créer la forme => Séchage terminé => Vérification => Emballage => Produit fini	<b>CCP 2</b>	
	<b>CCP 3</b>	
	<b>CCP 4</b>	
	<b>CCP 5</b>	

## 11. Emballage et étiquetage

### 11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

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

<b>Instructions</b>	Utiliser une feuille de riz à la fois Tremper dans de l'eau chaude pendant 5 secondes Placer sur une assiette Ajouter les fruits de mer, la viande et/ou les légumes sur la feuille de riz Utiliser la feuille de riz pour former un rouleau Servir avec une sauce à tremper
---------------------	---

## 12. Éthique

<b>Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?</b>	<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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
L'emballage doit produire de l'énergie en brûlant, ou	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
L'emballage peut être composté et est biodégradable.	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
IFS	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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.)	
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.	