

Spécification produit



1. Informations générales sur le produit

Nom du produit FR	Curry jaune, bouteille 1 litre
Marque	Golden Turtle for Chefs
Référence H&S	060425

1.1 Obligations générales

Les produits doivent être conformes aux normes de l'UE. Pour plus de détails, veuillez consulter l'annexe II.

2. Composition du produit

2.1 Liste des composants

Donnez la recette exacte avant transformation dans l'ordre décroissant. 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 numéro E. Précisez la matière brute pour les huiles végétales (ex., huile de palme), l'amidon (ex., amidon de maïs modifié) et les protéines hydrolysées (ex., protéines de soja hydrolysées). Ajoutez toute information importante et pertinente relative aux ingrédients, telle que le classement qualitatif (ex., qualité de riz AAA) et la méthode de transformation utilisée (ex., abricots secs, riz blanchi, herbes irradiées). La quantité totale de tous les ingrédients doit être égale à 100 %.

Type d'ingrédient	Nom	Source	% du produit final	(Numéro E)	Pays d'origine	Etiquetage OGM obligatoire ? (Règlement EG Nr1829/2003)
Ingrédient	Eau		43.63		Thaïlande	Non
Ingrédient	Sucre		21.00		Thaïlande	Non
Composition	Pâte de curry jaune		14.15		Thaïlande	Non
	-- Herbes et épices (échalote, ail, citronnelle, piment, coriandre, curry en poudre [graines de moutarde, fenugrec, coriandre, curcuma, poivre blanc, paprika, cumin, cannelle], galanga, cumin, curcuma)					Non
	-- Huile de soja					Non
	-- Sel					Non
	-- Eau					Non
	-- Correcteur d'acidité			E330		Non
Ingrédient	Crème de coco		8.50		Philippines, Vietnam	Non
Ingrédient	Sel		4.25		Thaïlande	Non
Ingrédient	Vinaigre distillé		4.00		Thaïlande	Non
Ingrédient	Citronnelle		2.00		Thaïlande	Non
Ingrédient	Extrait de levure		1.41		Royaume-Uni	Non
Ingrédient	Amidon de maïs		0.50		Allemagne, États-Unis	Non
Additif	Correcteur d'acidité		0.43	E330	Chine, Thaïlande	Non
Additif	Stabilisant		0.13	E415	États-Unis	Non

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 type="checkbox"/> Oui Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Ce produit est-il casher ?	<input type="checkbox"/> Oui Institution : Validité : Mentionné sur l'emballage ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	<input checked="" 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 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)		≥ 25	≤ 30	Conserver dans un endroit frais
Durée de conservation (mois)	18			

3.2 Conditions de stockage et durée de conservation après ouverture

	Cible	Min	Max	Conditions de stockage
Température de stockage (°C)		≥ 4	≤ 10	Après ouverture, conserver au frais et consommer endéans les 14 jours
Durée de conservation (jours)	14			

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	1000	1000	1030
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)	Date d'expiration : JJ MM AAAA (imprimé sur la face avant de la bouteille)
Clé (explication du code de production)	JJ = jour, MM = mois, AAAA = année

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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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	Jaune foncé, avec distribution d'épices
Goût	Salé, aigre et sucré
Odeur	Curry
Texture / consistance	Sauce

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	3,7	≥ 3,1	≤ 4,3		pH mètre	Chaque lot
Brix	40	≥ 36	≤ 44	°Brix	Réfractomètre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	5,75	≥ 5,1	≤ 6,4	%	Autotitrateur	Chaque lot
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) (%)	
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. 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	≤ 10000	ufc/g	APHA2015	Chaque lot
Entérobactéries		ufc/g		
Coliformes	≤ 3	ufc/g	E.coli <3 MPN/g. (APHA2015)	Chaque lot
Coliformes fécaux		ufc/g		
Bacillus cereus		ufc/g		
Staphylocoque doré		ufc/g	Non détecté/0.1g (AOAC2019)	Chaque lot
Salmonelles		ufc/25g	Non détecté/25g (AOAC2019)	Chaque lot
Listeria monocytogenes		ufc/g		
Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	BAM, 2001	Chaque lot
Levures	≤ 10	ufc/g	APHA2015	Chaque lot
Moisissures	≤ 10	ufc/g	APHA2015	Chaque lot

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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

9. Déclaration nutritionnelle

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

kilojoule (kJ/100g-100ml)	825
kilocalories (kcal/100g-100ml)	197
lipides (g/100g-100ml)	8.5
- dont acides gras saturés (g/100g-100ml)	5.8
- 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)	27
- dont sucres (g/100g-100ml)	22
- dont polyols (g/100g-100ml)	
- dont amidon (g/100g-100ml)	
fibres (g/100g-100ml)	
protéines (g/100g-100ml)	2
sel (g/100g-100ml)	5.3
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 type="checkbox"/> 100g	<input checked="" 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 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Si oui, limites de détection : ferreux	
Si oui, limites de détection : non-ferreux	
Si oui, limites de détection : acier inoxydable	

Description du processus ↓	CCP 1	
Attaché	CCP 2	
	CCP 3	
	CCP 4	
	CCP 5	
	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	
---------------------	--

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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" 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.)	
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.	