



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Vermicelle de riz sèche 400 g x 30		
Description générale :			
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S)	3255	Format de la date :	22/07/2020

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	
Grains de riz	90	Thaïlande	
Eau	10	Thaïlande	
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



2.3 Déclaration des ingrédients

Ajouter une photo du dessin original (Annexe I) de l'emballage d'exportation ou ajouter le dessin en tant que fichier séparé.

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	
Ce produit est-il halal ?	Oui	Si oui, établissement : CICOT
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à : 14 août 2015
Ce produit est-il casher ?	Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Non	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui	
Ce produit est-il biologique ?	Non	
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	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:
		10	45	Au sec, à l'abri de la lumière du soleil et des produits chimiques
Durée de conservations totale : (mois)		24	Max.	

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

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	400	400	412	
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)



3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes	
Code de production	
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	■			
1.2	Seigle	■			
1.3	Orge	■			
1.4	Avoine	■			
1.5	Épeautre	■			
1.6	Kamut	■			
1	*) Gluten				
2.0	Crustacés	■			
3.0	Œuf	■			
4.0	Poisson	■			
5.0	Arachides	■			
6.0	Soja	■			
7.0	Lait de vache	■			
8.1	Amandes	■			
8.2	Noisettes	■			
8.3	Noix de Grenoble	■			
8.4	Noix de cajou	■			
8.5	Noix de pécan	■			
8.6	Noix du Brésil	■			
8.7	Pistaches	■			
8.8	Noix de macadamia / du Queensland	■			
8	*) Fruits à coque				
9.0	Céleri	■			
10.0	Moutarde	■			
11.0	Sésame	■			
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	■			
13.0	Lupin	■			
14.0	Mollusques	■			
	Allergènes supplémentaires				
20.0	Lactose	■			
21.0	Cacao	■			
22.0	Glutamate (E620 – E625)	■			
23.0	Viande de poulet	■			
24.0	Coriandre	■			
25.0	Maïs	■			
26.0	Légumineuses	■			
27.0	Bœuf	■			
28.0	Porc	■			
29.0	Carottes	■			

(*) 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 ?	Oui
Ce produit contient-il des ingrédients qui peuvent être OGM (ex. soja, maïs, blé, riz) ?	Oui
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 :	Blancheur des produits de riz naturel, forme complète sans fractures, pas friable
Goût :	Spécifique des produits de riz
Odeur:	Spécifique des produits cuits à la vapeur et séchés
Texture / consistance :	Bonne texture, après avoir mijoté le produit dans de l'eau chaude pendant 4 minutes

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	-			Valeur		
Brix	-			° Brix		
Matière sèche	-			%		
Sel	-			%		
Aluminium	-			mg/kg		
Activité de l'eau *	-			Valeur		
Toxines (le cas échéant)	-			mg/kg		
Teneur en eau	10	7	12	%	Balance pour la mesure de l'humidité	1 fois/heure de travail

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité	Défauts	Unité
Matière étrangère (inhérente au produit)	%	Liquide / gouttes / enrobage	%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	%	Produits endommagés	moins de 5%
Sable	%	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 ⁴	cfu/g	BAM (2001)	Une fois par mois
Entérobactéries	-	cfu/g	-	-
Coliformes	< 3	cfu/g	BAM (2002)	Une fois par mois
Coliformes fécaux	-	cfu/g	-	-
Bacillus cereus	Non détecté	cfu/g	BAM (2001)	Une fois par mois
Staphylococcus aureus	Non détecté	cfu/g	BAM (2001)	Une fois par mois
Salmonelle	Non détecté	cfu/25g	ISO6579 4 ^{ème} (2002)	Une fois par mois
Listeria monocytogenes	-	cfu/g	-	-



Clostridium perfringens	Non détecté	cfu/g	AOAC,1975	Une fois par mois
Levures	<100	cfu/g	BAM/APHA	Une fois par mois
Moisissures	<100	cfu/g	BAM/APHA	Une fois par mois

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

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité	
Énergie*	1529	KJ	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100g <input type="checkbox"/> Pour 100ml
Énergie*	365	Kcal	<input checked="" type="checkbox"/> Cru (produit non préparé) <input type="checkbox"/> Produit préparé
Lipides*	0	g	
-acides gras saturés *	0	g	
-acides gras monoinsaturés	0	g	
-acides gras polyinsaturés	0	g	
-cholestérol	0	g	
-acides gras trans	0	g	
-salatrim	-	g	
Glucides*	82	g	
-sucres*	0	g	
-polyols	-	g	
-érytritol	-	g	
-amidon	82	g	
Fibres	2,0	g	
Acides organiques	-	g	
Alcool	-	g	
Protides*	7	g	
Sel* (=sodium x 2,5)	0,02	g	La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Oui / Non

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

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	IU/100g	0
Vitamine C	0	Mg/100g	0
Calcium	13,2	Mg/100g	0
Fer	0,42	Mg/100g	1



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

10. Description du processus et détection de métaux

Détection de métaux						
Des métaux sont-ils détectés?	Oui					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	1,0 mm	Non ferreux	1,8 mm	Acier inoxydable	1,5 mm

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

Description du processus	
<p style="text-align: center;">Grain de riz cassé + Eau</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">1. Nettoyage + trempage</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">2. Broyage sous eau</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">3. Production de la pâte – filtre-pressé</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">4. 1^{ère} cuisson à la vapeur</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">5. Extrusion – fabrication du fil de riz</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">6. 2^{ème} cuisson à la vapeur (CCP 1)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">7. Vieillessement</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">8. Re-mouillage</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">9. Moulage</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">10. Séchage</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">11. Contrôle – Instrument de contrôle de apparence/poids (CCP 2)</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">12. Embaquetage</p>	<p>CCP 1: CCP biologique pour la température de la vapeur et le temps (min. 100 °C pendant 25 minutes dans la chambre à vapeur) et 75 °C au milieu des vermicelles après le processus de cuisson à la vapeur</p> <hr/> <p>CCP2: CCP biologique pour la haute teneur en humidité (maximum 12,0% dans le produit fini)</p>



<p>↓</p> <p>13. Placement dans la boîte en carton</p> <p>↓</p> <p>14. Stockage dans l'entrepôt</p>	
--	--

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 Si oui, ajouter un rapport de test
Conditionnement sous atmosphère	Non
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	Non
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	Non
Pasteurisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Stérilisé	Non. Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Non
- 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.	
Conditions de stockage avant l'ouverture de l'emballage	Garder au frais et au sec à l'abri de la lumière du soleil
Conditions de stockage après l'ouverture de l'emballage	



Annexe I

ORIENTAL STYLE

WAI WAI [®]

健力
走召
糸及
米粉

WAI WAI BRAND
RICE VERMICELLI (0.5 mm)
ORIENTAL STYLE
INGREDIENTS : Rice, Water
PRODUCT OF THAILAND
NET WEIGHT :14 OZ. (400 g)

Recept: (4pers.)

Ingrediënten
500 g grote garnalen (gebakken tip of biefstuk)
2 ei bruine suiker
2 rode paprika, in reepjes gesneden
200g WAI WAI rijstvermicelli 0,5mm
4 takjes selderij

1/2 kopje geroosterde pinda's
1/2 kopje gebakken uitjes
1/2 kopje muntblaadjes
200 g suigje
30 ml limoensap
100 ml vissaus

Week de rijstvermicelli 2 min in heet water en laat het uitlekken.
Bak de garnalen in een beetje olie gaar, las laten afkoelen en in stukjes snijden.
Verwarm het limoensap in een pan op een laag vuur en los de bruine suiker hierin op. Mixal de pan van het vuur, voeg de vissaus toe en laat het geheel afkoelen.
Voeg nu de garnalen, selderij, paprika, munt en suigje toe aan de limoensaus.
Doer de rijstvermicelli op een schaal en giet de saus er over. Garneer met pinda's en gebakken uitjes.

Recipe: (serves 4)

Ingredients:
500 g prawns (fried chicken or beef)
2 tablespoons brown sugar
1 red bell pepper, cut into strips
200 g WAI WAI rice vermicelli, 0.5mm
4 celery springs

1/2 cup roasted peanuts
1/2 cup fried onions
1/2 cup mint leaves
200 g bean sprouts
30 ml lime juice
100 ml fish sauce

Soak rice vermicelli in hot water for 2 minutes, then drain.
Fry prawns with a little oil until cooked. Let cool down and slice.
Dissolve brown sugar in lime juice over low heat. Remove pan from heat, add fish sauce and let it cool down. Add prawns, celery, mint leaves and bean sprouts to the lime sauce.
Place rice vermicelli on a plate and top with sauce. Garnish with peanuts and fried onions.



Art. Nr. 03255
Wai Wai
Rice vermicelli, 0,5 mm
Reisnudeln, 0,5 mm
Rijstvermicelli, 0,5 mm
Vermicelle de riz, 0,5 mm
Net Contents / Netto Inh. / Contenu Net : 400 g

Ingredients: rice.
Zutaten: Reis.
Ingrediënten: rijst.
Ingrédients: riz.
 Manufactured by:
 Thai Preserved Food Factory Co., Ltd.
 42/1 Moo2, Petchkasem Rd., Om-Yai,
 Nakornpathom, Thailand 73160
 Tel : 662-811-5101-6 Fax : 662-811-6219
 Website: www.waiwai.co.th

Preparation: Place the rice vermicelli into cool or warm water for 2 minutes. Then drain and use in your salad or spring roll.
Zubereitung: Legen Sie die Reisnudeln 2 Minuten in kaltes oder warmes Wasser. Dann abtropfen lassen und verwenden in Salaten oder Frühlingsrollen.
Bereiding: Leg de rijstvermicelli 2 minuten in koud of warm water. Dan afgieten en gebruiken in salades of loempia.
Préparation: Mettez les vermicelles de riz dans de l'eau froide ou chaude pendant 2 minutes. Puis laissez-les égoutter et usez-les dans des salades ou des rouleaux de printemps.

Product of / hergestellt in / geproduceerd in /
 produit en: Thailand

Importeur:

 Heuschen & Schrouff OFT B.V.
 Landgraaf-Holland
 Fax: 0031-(0)45-5338263
 E-mail: sales@heuschenschrouff.com
 Internet: www.heuschenschrouff.com

Store dry and protect from sunlight / trocken und vor Sonnenlicht geschützt lagern / droog en tegen zonlicht beschermd bewaren / tenir au sec et protéger de la lumière solaire.
Best before : see imprint
Mindestens haltbar bis: siehe Prägung
Ten minste houdbaar tot: zie opdruk
A consommer avant le : voir date imprimée.



Recette: (4 pers.)
Ingredients
 500 g de crevettes (de point ou de bout (rt))
 200 g de sauce de cassonade
 1 paprika coupé en petites tranches
 200 g WAI WAI vermicelle de riz 0,5mm
 4 liges de celeri
 1/2 tasse d'arachides rôties
 1/2 tasse d'oignons frits
 1/2 tasse de feuilles de manthe
 200 g de germes de soja
 30 ml de jus de citron vert
 100 ml de sauce de poisson
 Plongez les vermicelles de riz dans de l'eau chaude pendant 2 minutes, puis égouttez-les.
 Froidir un peu et tremper.
 Faites fondre la cassonade dans le jus de citron vert en chauffant légèrement. Réchauffez du feu, ajoutez de la sauce de poisson et laissez refroidir. Ajoutez des crevettes, des feuilles de manthe et des germes de soja.
 Plongez les vermicelles de riz dans de l'eau chaude pendant 2 minutes, puis égouttez-les.
 Froidir un peu et tremper.
 Faites fondre la cassonade dans le jus de citron vert en chauffant légèrement. Réchauffez du feu, ajoutez de la sauce de poisson et laissez refroidir. Ajoutez des crevettes, des feuilles de manthe et des germes de soja.

1/2 Tasse geröstete Erdnüsse
 1/2 Tasse Röstzwiebeln
 1/2 Tasse Minzblätter
 200 g Mangobohnensprossen
 30 ml Limonensaft
 100 ml Fischsauce

Rezept: (4 Pers.)
Zutaten
 500g Garnelen (gebratenes Hühnerfleisch oder Beefsteak)
 2 EL brauner Zucker
 1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
 200 g WAI WAI Reisnudeln, 0,5mm
 4 Sellerieschäfte
 Die Reisnudeln 2 Minuten in heißem Wasser einweichen und abtropfen lassen.
 Die Garnelen in etwas Öl braten, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
 Den Limonensaft bei mittlerer Wärmezufuhr erhitzen und den braunen Zucker darin auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, die Fischsauce hinzugeben und das Ganze abkühlen lassen.
 Die Fischsauce hinzugeben und das Ganze abkühlen lassen.
 Garnieren mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.
 Schüssel geben und die Sauce darüber gießen. Garnieren mit Erdnüssen und Röstzwiebeln.



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.).