



1. Informations générales sur le produit

d.d. 22.02.2019

Description	
Nom du produit et contenu net :	Sauce d'huîtres épaisse 1000ml
Description générale :	Marron foncé, odeur d'huître, douce et un peu salée
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	08917

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
Eau	39,22	Thaïlande
Huître	20,00	Thaïlande
Sucre	15,00	Thaïlande
Sirop de fructose	10,00	Thaïlande
Sel	10,00	Thaïlande
Amidon de tapioca modifié	4,00	Thaïlande
Monoglutamate de sodium (E621)	1,00	Thaïlande/Chine
Colorant Caramel (E150c)	0,50	Chine
Acide citrique (E330)	0,10	Thaïlande
Gomme Xanthane (E415)	0,10	Nouvelle-Zélande
Benzoate de sodium (E211)	0,08	USA, Pays-Bas
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
E621	Monoglutamate de Sodium	Exhausteur de goût
E211	Benzoate de sodium	Conservateur
E415	Gomme xanthane	Stabilisant
E150c	Caramel	Colorant
E330	Acide citrique	Correcteur d'acidité

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 ?	<u>Oui</u> / Non	Si non, concentration : %
Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.)	Oui / <u>Non</u>	
Ce produit est-il halal ?	<u>Oui</u> / Non	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / <u>Non</u>	Valable jusqu'à :
Ce produit est-il casher ?	Oui / <u>Non</u>	Si oui, établissement :
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / <u>Non</u>	Valable jusqu'à :
Ce produit convient-il aux végétariens ?	Oui / <u>Non</u>	
Ce produit convient-il aux végétaliens ?	Oui / <u>Non</u>	
Ce produit est-il biologique ?	Oui / <u>Non</u>	
Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ?	Oui / <u>Non</u>	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:
	30	-	-	Température ambiante
Durée de conservations totale : (mois)	12		Max.	

DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Conditions de stockage et durée de conservation				
Température de stockage: (°C)	Ciblée	Min.	Max.	Conditions de stockage:
	5		10	Après ouverture, se conserve max. 1 mois au réfrigérateur.
Durée de conservation totale après ouverture : (jours)	30		Max.	

Poids: (unité consommateur de contenu en g/ml)	Ciblée	Min.	Max.	Produits solides en g, liquides en ml, Commentaire
	1000	1000		
Poids égoutté : (g)				(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et clé de code

Codes						
Code de production	X	X	XX	X	XXX	X
Clé de code de production (explication de code de production)	année	mois	date	en cours	code de produit	usine



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

(*) 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 (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 :	Marron foncé
Goût :	Sucré et peu salé
Odeur:	Odeur d'huître
Texture / consistance :	Liquide pâteux

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		3,5	4,5	Valeur	Mètre pH	Chaque lot
Brix		36,0	40,0	° Brix	Réfractomètre	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel		9,50	11,5	%	Titration	Chaque lot
Aluminium				mg/kg		
Activité de l'eau *				Valeur		
Toxines (le cas échéant)				mg/kg		

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

Défauts du produit			
Défauts	Unité	Défauts	Unité
Matière étrangère (inhérente au produit)	0%	Liquide / gouttes / enrobage	0%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	0%	Produits endommagés	0%
Sable	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. 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	<1,0x10 ⁴	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année
Entérobactéries	-	cfu/g	-	-
Coliformes	<3,0	MPN/g	AOAC 2012	Chaque lot
Coliformes fécaux		cfu/g		
Bacillus cereus		cfu/g		
Staphylococcus aureus	Pas détecté en 0,1g	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année
Salmonelle	Pas détecté en 25g	cfu/25g	Laboratoire certifié	Chaque année
Listeria monocytogenes	-	cfu/g	-	-



Clostridium perfringens	≤ 1 x 10 ³ cfu/g	cfu/g	Laboratoire certifié	Chaque année
Levures	≤10	cfu/g	Compendium method,2001	
Moisissures	≤10	cfu/g	Compendium method,2001	

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 ?	Non

9. Déclaration de nutrition

Produits liquides en ml, produits solides en g

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*)

Propriété	Valeur	Unité
Énergie*	512	KJ
Énergie*	120	Kcal
Lipides*	0	g
-acides gras saturés *	0	g
-acides gras monoinsaturés		g
-acides gras polyinsaturés		g
-cholestérol		g
-acides gras trans		g
-salatrimis		g
Glucides*	29,5	g
-sucres*	26	g
-polyols		g
-érytritol		g
-amidon		g
Fibres		g
Acides organiques		g
Alcool		g
Protides*	0	g
Sel* (=sodium x 2,5)	12,27	g

<input type="checkbox"/> Pour 100g	<input checked="" type="checkbox"/> Pour 100ml
<input type="checkbox"/> Cru (produit non préparé)	<input type="checkbox"/> Produit préparé

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



<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 / <u>Non</u>					
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:
	CCP...:

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage de consommation

Matériel d'emballage et préservation	
<p>Emballage conforme à : Réglementation (CE) n° 10/2011 Réglementation (CE) n° 321/2011 Réglementation (CE) n° 1282/2011</p>	<p>Oui Si oui, ajouter un rapport de test</p>

Conditionnement sous atmosphère	Oui / <u>Non</u>
- si oui, quelle méthode utilisez-vous?	
Conditionnement sous gaz	Oui / <u>Non</u>
- si oui, quel gaz utilisez-vous?	
Conditionnement sous vide	Oui / <u>Non</u>
Pasteurisé	<u>Oui</u> / Non. Si oui, combinaison temps / température : 30 min/93-97°C



Stérilisé	Oui / <u>Non</u> . Si oui, combinaison temps / température :
Conditionnement actif	Oui / <u>Non</u>
- 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.

