



1. Informations générales sur le produit

| Description | | | |
|--|--|---------------------|--|
| Nom et marque du produit : | Sauce Worcester, bouteille 500ml - Yamamori | | |
| Description générale : | Sauce japonaise type Worcester, pour cuisiner et tremper | | |
| Numéro d'article de Heuschen & Schrouff : (à compléter par H & S) | 050403 | Format de la date : | |

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 %.

| Liste des composants | | |
|---|--------------|--|
| Ingrédients | Quantité (%) | Pays d'origine |
| Bouillon : oignon, ail, feuilles de laurier, clou de girofle, cannelle, thym en poudre, sauge en poudre, noix de muscade en poudre, gingembre en poudre, poivre noir en poudre, piment rouge en poudre, eau | 33.22% | Bouillon, gingembre en poudre, poivre noir en poudre, piment rouge en poudre, eau : Thaïlande Oignon : Chine, Thaïlande Ail : Chine Feuilles de laurier, thym en poudre, sauge en poudre : Turquie Clou de girofle, cannelle : Indonésie |
| Sucre (sucre de canne) | 22.7% | Thaïlande |
| Vinaigre distillé | 15.15% | Thaïlande |
| Eau | 11.42% | Thaïlande |
| Sel | 6% | Thaïlande |
| Sirop de fructose (tapioca) | 4.62% | Thaïlande |
| Sauce soja : eau (42.9%), fèves de soja (25.6%), blé (17%), sel (14.5%) | 2.95% | Eau : Thaïlande Fèves de soja : Canada, Chine, Inde, Cambodge, |



| | | |
|--|--------------|--|
| | | Laos, Thaïlande, États-Unis Blé : Canada, Ukraine, États-Unis Sel : Chine, Thaïlande |
| Caramel ammoniacal | 1% | Malaisie |
| Glutamate monosodique | 0.95% | Thaïlande |
| Protéine de soja hydrolysée | 0.8% | Inde |
| Purée de mangue | 0.5% | Thaïlande |
| Concentré de tomate | 0.5% | Thaïlande |
| Poudre d'épices : thym en poudre, sauge en poudre, noix de muscade en poudre, gingembre en poudre, poivre noir en poudre, piment rouge en poudre | 0.14% | Thym en poudre, sauge en poudre : Turquie Noix de muscade en poudre : Indonésie Gingembre en poudre, poivre noir en poudre, piment rouge en poudre : Thaïlande |
| Gomme xanthane | 0.05% | États-Unis |
| Vérifiez que la quantité est bien égale à 100 % | TOTAL | 100 % |

2.2 Déclaration d'additifs

| Déclaration d'additifs | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Numéro E | Nom | Catégorie / mode d'utilisation |
| E150c | Caramel ammoniacal | Colorant |
| E621 | Glutamate monosodique | Exhausteur de goût |
| E415 | Gomme xanthane | Épaississant |



2.3 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.

2.4 Alcool, halal, végétariens

| | | |
|---|-----------|--|
| Le produit est-il dépourvu d'alcool ? | Oui / Non | Si non, concentration : % |
| Le produit est-il dépourvu d'additifs artificiels ? (colorants, arômes, conservateurs, etc.) | Oui / Non | |
| Ce produit est-il halal ? | Oui / Non | Si oui, établissement : The Central Islamic Council of Thailand |
| Cela est-il mentionné sur l'emballage ? | Oui / Non | Valable jusqu'à : 19/02/2023 |
| Ce produit est-il casher ? | Oui / Non | Si oui, établissement : |
| Cela est-il mentionné sur l'emballage ? | Oui / Non | Valable jusqu'à : |
| Ce produit convient-il aux végétariens ? | Oui / Non | |
| Ce produit convient-il aux végétaliens ? | Oui / Non | |
| Ce produit est-il biologique ? | Oui / Non | Si oui, veuillez joindre le certificat correspondant. |
| Ce produit fait-il partie d'un programme de commerce équitable ? | Oui / 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) | Cible | Min. | Max. | Conditions de stockage : |
| | 25 °C | ≥ 25 °C | ≤ 35 °C | Température ambiante |
| Durée de conservations totale (mois) : | | 24 | Max. | |

| DURÉE DE CONSERVATION SECONDAIRE : Expliquez comment conserver le produit après ouverture. | | | | |
|--|-------|--------|------|---|
| Température de stockage : (°C) | Cible | Min. | Max. | Conditions de stockage / Instructions : |
| | 4 °C | > 0 °C | 7 °C | Conserver au frais après ouverture |
| Durée de conservations totale (jours) : | | 30 | Max. | |

| Pour les fournisseurs situés en dehors de l'UE, le poids net du produit doit correspondre au poids <u>minimum</u> . | | | | |
|---|--------|--------|--------|---|
| Poids (unité de vente au détail en g/ml) : | Cible | Min. | Max. | Produits solides en g, Produits liquides en ml, Commentaire |
| | 500 ml | 500 ml | 506 ml | |
| Poids égoutté (g) : | | | | (le cas échéant) |

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

| Codes | |
|--|---|
| Code de production (exemple) | MFD:DDMMYYYY BBE:DDMMYYYY |
| Code de la clé de production (explication du code de production) | MFD = Date de fabrication BBE = À consommer de préférence avant la fin DD = jour MM = mois YYYY = Année à l'ère chrétienne Exemple : MFD : 11012022 BBE : 11072024 |



4. Allergènes, OGM et irradiation

4.1 Déclaration des allergènes

| 1. Informations relatives aux allergènes Règlement (CE) n° 1169/2011, Annexe II Y compris les produits dérivés | Recette / formule du produit = présence (Ingrédients ajoutés, additifs, supports, auxiliaires technologiques, entre autres, dérivés d'une source allergénique) | | Contamination croisée = présence possible (présence non intentionnelle causée par la production de produits à l'aide d'un même équipement, des mêmes ustensiles utilisés, par le personnel, par un contact avec des particules en suspension dans l'air ou un autre moyen) | | | |
|--|---|-----|---|-------|---------------------------|-----|
| | Utilisé en tant qu'ingrédient ? | | Utilisé dans le même site, la même usine ou la même ligne de production ? | | Contact croisé possible ? | |
| | OUI | NON | Site | Ligne | OUI | NON |
| Céréales contenant du gluten | | | | | | |
| Blé | X | | X | X | X | |
| Seigle | | X | | | | X |
| Orge | | X | | | | X |
| Avoine | | X | | | | X |
| Épeautre | | X | | | | X |
| Blé de Khorasan | | X | | | | X |
| Crustacés | | X | | | | X |
| Œuf | | X | | | | X |
| Poisson | | X | | | | X |
| Cacahuètes | | X | | | | X |
| Soja | X | | X | X | X | |
| Lait de vache (avec lactose) | | X | | | | X |
| Fruits à coque | | | | | | |
| Amandes | | X | | | | X |
| Noisettes | | X | | | | X |
| Noix | | X | | | | X |
| Noix de cajou | | X | | | | X |
| Noix de pécan | | X | | | | X |
| Noix du Brésil | | X | | | | X |
| Pistaches | | X | | | | X |
| Noix de Macadamia / du Queensland | | X | | | | X |
| Céleri | | X | | | | X |
| Moutarde | | X | | | | X |
| Graines de sésame | | X | | | | X |
| Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) à des concentrations de plus de 10 ppm, exprimées sous forme de SO2 | | X | | | | X |
| Lupin | | X | | | | X |
| Mollusques | | X | | | | X |

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.

| | |
|--|-----------|
| Irradiation et OGM | |
| Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans irradiation ? | Oui / Non |
| Ce produit et tous ses ingrédients sont-ils sans OGM ? Conformément aux règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 | Oui / Non |



5. Examen sensoriel

| Examen sensoriel | |
|-------------------------|--|
| Apparence / couleur : | Sauce de couleur brun foncé |
| Goût : | Sauce saveur aigre-doux, salé |
| Odeur : | Arôme d'épices |
| Texture / consistance : | Sans viscosité, avec dispersion d'épices |

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.

| Analyse chimique / physique | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|------------|------------|-----------------|---------------------------------|---------------------|
| | Cible | Min. | Max. | Unité de mesure | Méthode | Fréquence de mesure |
| pH | [3,87 : 4,17] | 3,87 | 4,17 | Valeur | Méthode de l'électrode de verre | Chaque lot |
| Brix | [37,8 : 41,4] °Brix | 37,8 °Brix | 41,4 °Brix | ° Brix | Réfractomètre digital | Chaque lot |
| Matière sèche | | | | % | | |
| Sel | [6,42 : 7,02] % | 6,42 % | 7,02 % | % | Méthode de titrage | Chaque lot |
| Aluminium | | | | mg/kg | | |
| Activité de l'eau * | | | | Valeur | | |
| Toxines (le cas échéant) | | | | mg/kg | | |
| Iode | | | | mg/kg | | |

* Également appelé coefficient d'activité aqueuse

7. Défauts du produit

| Défauts du produit | | | |
|--|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| Défauts | Unité de mesure | Défauts | Unité de mesure |
| 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. La fréquence d'échantillonnage doit être indiquée dans le champ « Fréquence d'échantillonnage » (ex., 2 fois / jour). Indiquez également la méthode utilisée.

| Analyse microbiologique | | | | |
|--|-------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| Micro-organisme | M (*) | Unité de mesure | Méthode | Fréquence d'échantillonnage |
| Numération totale sur plaque des organismes aérobiques | ≤ 100 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 3 | Chaque lot |
| Entérobactéries | | ufc/g | | |
| Coliformes | | ufc/g | | |
| Coliformes fécaux | | ufc/g | | |
| Bacillus cereus | ≤ 500 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 14 | Une fois par an |



| | | | | |
|-------------------------|--------------|----------|-----------------|-----------------|
| Staphylocoque doré | 0 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 12 | Une fois par an |
| Salmonelles | 0 cfu/25g | ufc/25 g | ISO6579-1:2017 | Une fois par an |
| Listeria monocytogenes | | ufc/g | | |
| Clostridium perfringens | ≤ 1000 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 16 | Une fois par an |
| Levures | ≤ 10 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 18 | Chaque lot |
| Moisissures | ≤ 10 cfu/g | ufc/g | BAM Chapitre 18 | Chaque lot |

| | |
|---|-----------|
| Le laboratoire d'analyse est-il certifié ISO 17025 ou qualifié (EN 45001 pour UE) ? | Oui / Non |
| Le laboratoire d'analyse est-il qualifié sur la norme ISO 9001:2000 ? | Oui / Non |



9. Déclaration nutritionnelle

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

| Valeurs nutritionnelles (pour 100 g / 100 ml*) | | |
|--|--------|-----------------|
| Propriété | Valeur | Unité de mesure |
| Énergie* | 573 | kJ |
| Énergie* | 137 | kcal |
| Lipides* | 0 | g |
| -acides gras saturés * | 0 | g |
| -acides gras mono-insaturés | | g |
| -acides gras polyinsaturés | | g |
| -cholestérol | | g |
| -acides gras trans | | g |
| -salatrim | | g |
| Glucides* | 33 | g |
| -sucres* | 31 | g |
| -polyols | | g |
| -érythritol | | g |
| -amidon | | g |
| Fibres alimentaires | | g |
| Acides organiques | | g |
| Alcool | | g |
| Protéines* | 0.9 | g |
| Sel* (= sodium x 2,5) | 8.1 | g |

| | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pour 100 g | <input checked="" type="checkbox"/> Pour 100 ml |
| <input checked="" type="checkbox"/> Produit non préparé | <input type="checkbox"/> Produit préparé selon les instructions de l'étiquette |

↓

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.

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, conformément à la norme UE 1169/2011.

| Vitamines et minéraux (si indiqué sur l'emballage d'origine) | | | |
|--|----------|-----------------|--|
| Vitamines et minéraux | Quantité | Unité de mesure | % de l'apport journalier recommandé conformément à la norme UE 1169/2011 |
| | | | |
| | | | |

| | |
|---|---------------------------------------|
| Comment les valeurs nutritionnelles sont-elles obtenues ? (documentation / calculées / analysées par un laboratoire certifié) | analysées par un laboratoire certifié |
|---|---------------------------------------|



10. Détection de métaux et description du processus

| Détection de métaux | | | | | |
|--|------------------|--|-------------|--|------------------|
| Le produit fait-il l'objet d'une détection de métaux ? | Oui / Non | | | | |
| Si oui, limites de détection : | Ferreux | | Non-ferreux | | Acier inoxydable |

| Description du processus | |
|---|--|
| <p>Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des CCP.</p> | CCP 1 : La température du produit après cuisson n'est pas inférieure à 85 degrés Celsius. |
| | CCP 2 : Aimant (force magnétique d'au moins 4 000 G), aucun métal contaminé n'est trouvé. (Processus de remplissage) |
| | CCP 3 : |
| | CCP ... : |

11. Emballage et étiquetage

11.1 Préservation de l'emballage destiné au consommateur

| Matériel d'emballage et préservation | |
|---|---|
| Emballage conforme à : Règlement (CE) n° 10/2011 Règlement (CE) n° 1935/2004 Règlement (CE) n° 2023/2006 | Oui / Non Si oui, ajoutez le rapport de test et la déclaration de conformité. |
| Sans bisphénol A | Oui / Non |

| | |
|--|--|
| Conditionnement sous atmosphère / gaz | Oui / Non |
| - si oui, quelle est la méthode utilisée ? | |
| Conditionnement sous vide | Oui / Non |
| Pasteurisé | Oui / Non . Si oui, combinaison temps / température : |
| Stérilisé | Oui / Non . Si oui, combinaison temps / température : |
| Conditionnement actif | Oui / Non |
| - quel est le type utilisé (ex., absorbeur d'oxygène, silice, autre sorbant) ? | |



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.

Pour tremper les plats type tempura, sauce pour viande, sauce pour cuisiner, Yakisoba (combiner avec la sauce Tonkatsu)

12. Éthique

Les produits ont-ils été préparés sans avoir eu recours au travail des enfants ?

Oui /
Non



Annexe I

Insérer l'étiquette

recyclage

Annexe II

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.).



13. Informations relatives au fournisseur

| Informations relatives au fournisseur | |
|---------------------------------------|--|
| Nom de l'entreprise : | YAMAMORI TRADING CO., LTD |
| Personne à contacter : | Seenuan K. Email: seenuan@yamamoritrading.com |

Nom du produit :

| Système de qualité | Certifié | Autres ISO, halal, casher, laboratoire, environnement, durabilité, conformité aux normes de protection sociale, etc. | Certifié |
|--------------------|-----------|--|-----------|
| BPF | Oui / Non | BSCI | Oui / Non |
| HACCP | Oui / Non | RSPO | Oui / Non |
| CRB | Oui / Non | ISO 9001:2015, FSSC22000, ISO14001:2015 | Oui / Non |
| IFS | Oui / Non | | |
| ISO 22000 | Oui / Non | | |

Veuillez joindre une photocopie de vos certificats de qualité.

| | |
|--|--|
| 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. | |

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 | Oui / Non |
| L'emballage est conforme aux règlements relatifs au travail en ce qui concerne son traitement, ou | Oui / Non |
| L'emballage répond aux exigences spécifiques des emballages recyclables, lorsque celui-ci n'est plus utilisé et qu'il devient alors un déchet. | Oui / Non |

