



1. Informations générales sur le produit

Description			
Nom et marque du produit :	Sauce sucrée au piment, bouteille plastique 730ml – Flying Goose		
Description générale :			
Numéro d'article de Heuschen & Schrouff :	039524	Date :	10/05/2022 28/12/2023 (Trad FR)

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
Sirop de sucre	55%	Thaïlande
Piment	22%	Thaïlande
Ail	8.5%	Thaïlande
Vinaigre distillé	5.5%	Thaïlande
Eau	3.36%	Thaïlande
Sel	3%	Thaïlande
Amidon de tapioca modifié	1.4%	Thaïlande
Acide citrique	0.75%	Thaïlande
Acide acétique	0.3%	Thaïlande
Gomme xanthane	0.1%	États-Unis
Sorbate de potassium	0.09%	Japon
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
E330	Acide citrique	Régulateur d'acidité
E260	Acide acétique	Régulateur d'acidité
E415	Gomme xanthane	Stabilisant
E202	Sorbate de potassium	Conservateur



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 : 78 F992 015 03 60
Cela est-il mentionné sur l'emballage ?	Oui / Non	Valable jusqu'à : 05/03/2023
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 :
	20 °C	10 °C	30 °C	Conserver à 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	Après ouverture, se conserve au frais maximum 8 semaines
Durée de conservations totale (jours) :	56		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
	730 ml (870 g)	730 ml (870 g)	735 ml (875 g)	
Poids égoutté (g) :				(le cas échéant)

3.2 Code de traçabilité et code de la clé

Codes	
Code de production (exemple)	Code de contrôle du produit et date de péremption (à consommer de préférence avant, voir goulot du flacon)
Code de la clé de production (explication du code de production)	Lot No. = yyddd yy = année (deux derniers chiffres) ddd = numéro du jour



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
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	
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		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 :	Consistance visqueuse, avec du piment haché et des graines de piment en suspension Couleur rouge clair à rouge-orange foncé
Goût :	Doux, aigre et épicé / goût caractéristique
Odeur :	Odeur forte de vinaigre, exempt de saveur et odeur désagréable
Texture / consistance :	Liquide épais



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	3,4	3,3	3,6	Valeur	pH-mètre	Chaque lot
Brix	44	42	46	° Brix	Réfractomètre digital	Chaque lot
Matière sèche				%		
Sel	36	34	38	%	Salinomètre numérique	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)	%	Liquide / gouttes / enrobage	%
Matière étrangère (non inhérente au produit)	%	Produits endommagés	%
Sable	%	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.

Analyse microbiologique				
Micro-organisme	M (*)	Unité de mesure	Méthode	Fréquence d'échantillonnage
Numération totale sur plaque des organismes aérobiques	≤ 10000	ufc/g	AOAC official method 990.12	Mensuellement
Entérobactéries		ufc/g		
Coliformes	0	ufc/g	AOAC official method 998.08	Mensuellement
Coliformes fécaux		ufc/g		
Bacillus cereus	≤ 1000	ufc/g	FDA BAM online, 2001 (Chapter 14)	Annuellement
Staphylocoque doré	0	ufc/g	FDA BAM online, 2001 (Chapter 14)	Mensuellement
Salmonelles	0	ufc/25 g	FDA BAM online, 2011 (Chapter 5)	Annuellement
Listeria monocytogenes		ufc/g		
Clostridium perfringens	≤ 100	ufc/g	FDA BAM online, 2011 (Chapter 5)	Annuellement
Levures	≤ 10	ufc/g	AOAC official method 997.02	Mensuellement
Moisissures	≤ 10	ufc/g	AOAC official method 990.12	Mensuellement

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*	959	kJ	<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
Énergie*	229	kcal	
Lipides*	0.5	g	<p>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.</p>
-acides gras saturés *	0.1	g	
-acides gras mono-insaturés		g	
-acides gras polyinsaturés		g	
-cholestérol		g	
-acides gras trans		g	
-salatrim		g	
Glucides*	55	g	<p>La teneur en sel est-elle exclusivement due à la présence de sodium naturel ? Oui / Non</p>
-sucres*	53	g	
-polyols		g	
-érythritol		g	
-amidon		g	
Fibres alimentaires	0.9	g	<p>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.</p>
Acides organiques		g	
Alcool		g	
Protéines*	0.5	g	
Sel* (= sodium x 2,5)	3	g	

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 ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui / Non					
Si oui, limites de détection :	Ferreux	1.5	Non-ferreux	3.0	Acier inoxydable	3.0

Description du processus	
Pasteurisation	CCP 1 : Peser E202
	CCP 2 : Faire bouillir (pasteurisation)
	CCP 3 : Détection des métaux
	CCP 4 : Scellage
Décrivez le processus de production (organigramme du processus) et citez les points de contrôle critiques (CCP) du processus. Remplissez la liste des 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 : 100-105°C pendant 1min
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

12. Éthique

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



13. Annexes

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.).



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

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	Oui / Non
L'emballage doit produire de l'énergie en brûlant, ou	Oui / Non
L'emballage peut être composté et est biodégradable.	Oui / Non

14.1 Système de qualité

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	Halal	Oui / Non
IFS	Oui / Non		Oui / Non
ISO 22000	Oui / Non		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.			



15. Emballage

Hiérarchie d'emballage

Dimensions et poids

16. Information complémentaire