



1. Informazioni Generali Prodotto

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	Tempura Batter Mix (2-19-026-0)
Descrizione generale:	Batter Mix
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	16171

1.1 Requisiti generali

Il prodotto deve applicare le seguenti (GMP, HACCP) proprietà generali.

Il prodotto deve essere:

- Almeno il peso netto deve essere menzionato sull'imballaggio
- Prodotto con additivi alimentari che sono consentiti a detta del consiglio direttivo (EC) No 95/2, la commissione direttiva (EC) No 95/45.
- Senza patogeni, tossine patogene, e virus patogene, inclusi protozoi parassiti.
- Senza residui di sostanze chimiche come detergenti o lubrificanti
- Senza ingredienti irradiati
- Senza ingredienti GMO.
- Confezionati in imballaggi non migrabili.
- Privo di qualsiasi tipo di diossine e PAH.
- Privo di pesticidi, metalli pesanti.
- Privo di micotossine e aminoacidi biogene.
- Privo di corpi estranei nocivi come legno, vetro, metallo, plastica, etc.
- privo di parassiti o danni da parassiti (insetti e roditori).
- privo di coloranti illegali.

Article number H&S:

**2. Composizione prodotto****2.1 Lista componenti**

Fornire l'esatta ricetta prima di elaborarla in ordine decrescente. Gli ingredienti composti devono essere menzionati completamente (es. pangrattato; acqua, lievito, grano, sale). Fornire l'intero nome di ogni additivo, includendo gli additivi tecnici e il numero E.

Specificare i materiali grezzi per ogni olio vegetale, es. Olio di palma, amido, es. amido di mais modificato, proteina idrolizzata, es. proteina della soia idrolizzata.

Aggiungere informazione importanti e attinenti agli ingredienti come per esempio il requisito della qualità (es. riso classe AAA), metodo di lavorazione utilizzato (es. albicocche secche, riso scottato, erbe irradiate). La quantità totale degli ingredienti deve essere del 100%

Lista componenti		
Ingredienti	Quantità (%)	Paese d'origine
1. amido di mais	44.40	Tailandia
2. farina di frumento	34.60	USA, Australia
3. farina di riso	13.00	Tailandia
4. Sale	2.20	Tailandia
5. potenziatore del gusto : Monosodium Glutamate(E621)	1.00	Tailandia
6. addensante : Xanthan Gum(E415)	1.00	USA
7. Agente lievitante: Sodium Acid Pyrophosphate(E450(i))	1.00	Tailandia
8 Agente lievitante: Sodium Bicarbonate(E500(ii))	1.00	Italia
9. Spezie	0.90	
- pepe bianco		Tailandia
- aglio		Tailandia
9. Agente lievitante: Monocalcium Phosphate(E341(i))	0.90	UK

2.2 Dichiarazione additivi

Dichiarazione additivi		
Numero-E	Nome	Categoria / modo d'utilizzo
E621	Monosodium Glutamate	Potenziatore del gusto
E415	Xanthan Gum	addensante
E450(i)	Sodium Acid Pyrophosphate	Agente lievitante
E500(ii)	Sodium Bicarbonate	Agente lievitante
E341(i)	Monocalcium Phosphate	Agente lievitante

Article number H&S:



2.3 Dichiarazione ingredienti

Menzionare sotto in inglese la dichiarazione degli ingredienti originali del prodotto. Gli ingredienti devono essere scritti in ordine decrescente. Anche gli allergeni devono essere menzionati nella dichiarazione!

Dichiarazione ingredienti
Come 2.1

2.4 Alcol, halal, vegetariani

Il prodotto è senza alcol?	Si	Concentrazione	%
Il prodotto è Halal?	Si		
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	si		

3 Deposito, durata di conservazione, peso, codifica di tracciabilità

3.1 Condizioni deposito, durata di conservazione e peso

Condizione deposito e durata di conservazione					
Temperatura deposito:	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	-	25	30	°C	
Condizioni deposito:					
Durata di conservazione totale	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	-	-	18	months	
Peso: (contenente unità di consume)	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	1000.0	1000.0	1030.0	g.	

3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave

Codici	
Codice di produzione	2-19-026-0
Codice chiave di produzione	

Article number H&S:



4. Allergeni, GMO e Irradiazioni

4.1 Dichiarazione allergeni

Si prega di dire se una di queste sostanze (allergeni) si trova all'interno dell'articolo. O è presente in uno degli ingredienti composti includendo vari miscugli di spezie/erbe.

+: L'articolo contiene la sostanza menzionata (come ingrediente) o può contenere la sostanza menzionata (attraverso riporto)

- : L'articolo è senza la sostanza menzionata (contaminata dovrebbe essere marchiata con "- ")

? : Ci sono insufficienti informazioni disponibili

Lista allergeni / Lista ALBA*					
Allergene		Presente	Allergene		presente
01	Milk protein	-	16	Legumi **	-
02	Lactose	-	17	Noci	-
03	Eggs	-	18	Olio di noci	-
04	Soy protein	-	19	Anacardi	-
05	Soy lecithin	-	20	Olio di anacardi	-
06	Gluten	+	21	Sesamo	-
07	Wheat	+	22	Olio di sesamo	-
08	Rye	-	23	Glutammato	+
09	Beef	-	24	Solfito (= > 10mg/kg)	-
10	Pork	-	25	Coriandolo	-
11	Chicken	-	26	Sedano	-
12	Fish	-	27	Carota	-
13	Shell fish & crustaceans	-	28	Lupino	-
14	Maize	+	29	Mostarda	-
15	Cocoa	-			

01	Costituenti del latte	-	06	Farina di grano	+
02	Polvere di latte	-	07	Macinato di grano	-
03	Lecitina della soia	-	08	Amido di grano	-
04	Farina di soia	-	09	Pangrattato	-
05	Macinato di soia	-	10	Tuorlo d'uovo	-

** Secondo Databank ALBA, TNO Foods, Versione agosto 2005

** Tutti i tipi di semi, piselli e macinati fatti con semi, piselli o concentrati di proteine. Carrube incluso.

4.2 Irradiazione e Organismi Geneticamente modificati (GMO)

I prodotti contenenti ingredienti irradiati o ingredienti ottenuto dai GMO devono essere etichettati come tali.

Irradiazione e GMO	
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza irradiazione?	Sì
Il prodotto contiene ingredienti che sono a rischio di GMO (es. soia, mais, grano, riso)??	Sì
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza GMO? Secondo 1829/2003/EC e1830/2003/EC	sì

Article number H&S:



5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	Polvere bianca
Gusto:	-
Odore:	Nessun sapore
Struttura / consistenza:	-

6. Analisi chimico / fisiche

Si prega di indicare i valori dello stato chimico e fisico. I campi in bianco devono essere utilizzati per altri rilevanti dati di prodotti specifici. In "frequenza di misura" la frequenza di controllo della produzione deve essere indicata, es. 2 volte / giorno. Inoltre precisare il metodo in uso.

Analisi chimico / fisiche						
	Obiettivo	Min	Max	UoM	Metodo	Misura di frequenza
Viscosità	2,800	2,300	3,300	cps.	Brookfield	Ogni lotto
Peso scolato	-			gram		
Attività dell'acqua *	-			Valore		
Umidità contenuto	<14	-	14	%	Moisture Analyzer	Ogni lotto
PH	6.5	6.3	6.6	Valore	pH meter	Ogni lotto
Brix	1.8	1.5	2.0	°Brix	Refractometer	Ogni lotto
Cenere	-			gram		
Densità (20°C)	-			g/cm ³		
Sostanza secca	-			%		
Sale	2.4	2.0	2.8	%	Autotitrator	Ogni lotto

* Also known as aqueous activity coefficient

7. Difetti prodotto

Difetti del prodotto	
Difetto	UoM
Materiale estraneo (inerente al prodotto)	-%
Materiale estraneo (non inerente al prodotto)	Nessuno
Sabbia	-%
Liquido/ gocciolamento / patina	-%
Prodotti danneggiati	-%

Article number H&S:

Product specification

Heuschen & Schrouff OFT b.v.

Page 6 of 12

Date: 01/04/06

NR:

H&SALG RF 02/01.001/ed:E



HEUSCHEN & SCHROUFF

Percentuale di varianti rimanenti	-%
-----------------------------------	----

Article number H&S:



8. Analisi microbiologiche

Fornire valori microbiologici alla "prima migliore data" -BBD-. (*) M= La concentrazione superiore accettabile di un organismo di prova. Un conteggio al di sopra di M per qualsiasi unità di campione è inaccettabile. Nella "frequenza di campionatura" il controllo di frequenza nel prodotto deve essere dichiarato, es. 2 volte / giorno. Dichiarare anche il metodo usato.

Analisi microbiologiche				
Micro Organismo	M (*)	UoM	Metodo	Frequenza di campionamento
Conteggio totale della carica batterica	-	cfu/g		
Enterobacteriaceae	-	cfu/g		
Coliformi	-	cfu/g		
Coliformi fecali	-	cfu/g		
Bacillo cereo	-	cfu/g		
Stafilococco aureo	-	cfu/g		
Salmonella	-	cfu/25g		
Listeria monocytogenes	-	cfu/g		
Clostridium perfringens	-	cfu/g		
Lieviti	-	cfu/g		
Mouffe	-	cfu/g		
Tossine	-	cfu/g		
Solfito riducente clostridium perfringens	-	cfu/g		

La società di analisi ISO 17025 o (EN 45001 per EU) è qualificata?	Sì (17025)
La società di analisi ISO 9001:2000 è qualificata?	sì

Article number H&S:



9. Dichiarazioni nutrizionali

Valori Nutrizionali (per 100g /100ml*)		
Proprietà	Valore	UoM
Energia	1425	KJ
Energia	341	Kcal
Proteine	4.2	gram
Carboidrati	79.8	gram
-Zuccheri	0.0	gram
-Amido	-	gram
- Polioli	-	gram
Grasso	0.5	gram
-Grasso saturo	0.0	gram
-grasso monoinsaturo	-	gram
-grasso polinsaturo	-	gram
-colesterolo	-	milligram
-grasso trans	0.0	gram
Fibra dietetica	-	gram
Sodio	1.5	gram
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono leciti alla legislazione EU!		

Vitamine e Minerali			
Vitamine e Minerali	Quantità	UoM	% dell'introduzione giornaliera raccomandata secondo EU 1169/2011

Come sono i valori nutrizionale ottenuti?
(scritto/ calcolato/ analizzato da laboratorio certificato)

Calcolato

Article number H&S:



11. Imballaggio ed etichettatura

11.1 Conservazione imballaggi di consumatore

Conservazione	
Atmosfera imballaggio	No
- Se sì, che metodo è usato?	Imballaggio manuale
Gas imballaggio	No
- Se sì, che gas è usato?	-
Imballaggio sotto vuoto	No
Pastorizzato	No
Sterilised	No

11.2 Conservazione prodotto

Descrivere come conservare il prodotto prima e dopo l'apertura. (Sarà menzionato sull'etichetta)	
Condizione di conservazione prima dell'apertura	25-30 °C
Condizione di conservazione dopo l'apertura	-

11.3 Metodo di preparazione

Scrivere come i consumatori devono preparare il prodotto.
-

Article number H&S:

**11.4****Etichetta prodotto****Etichetta prodotto**

Fornire H&S di una copia a colori dell'etichetta del prodotto e di una copia a colori dell'etichetta Heuschen & Schrouff el

E' inclusa una foto o una copia dell'etichetta del tuo prodotto?

Si / No

E' inclusa una copia dell'etichetta Heuschen & Schrouff?

Si / No

E' possibile che H&S voglia ricevere un imballaggio vuoto di un'unità del consumatore (solamente di cartone/plastica)

11.5 Requisiti di etichettatura

I prodotti sono preparati opportunamente. Ogni unità deve contenere un'etichetta ben leggibile.

L'etichetta deve includere:

- Nome del prodotto
- Lista degli ingredienti iniziali con l'ingrediente principale
- La quantità dell'ingrediente o di una categoria di ingrediente
- Peso netto
- Data di scadenza o di consumazione (Data di scadenza del prodotto e condizioni di conservazione)
- Dichiarazione della conservazione, della preparazione, utilità e conservazione dopo l'apertura.
- Nome dell'importatore produttore
- Paese d'origine
- Per prodotti alcolici: percentuale alcol
- Codice gruppo o codice di produzione
- Quando il prodotto è imballato con gas questo deve essere menzionato sul prodotto
- Se il prodotto contiene un imballaggio attivo (se applicabile), per esempio un assorbitore di ossigeno
- Allergeni etichettati secondo 2007/68/EG, ANNEX IIIa
- Tutti gli ingredienti composti devono essere specificati in ingredienti singolari.

Etichetta prodotto

L'etichetta del prodotto si attiene ai requisiti menzionati sopra? No

Article number H&S:



12. Sicurezza del prodotto e possibili pericoli

Sareste così gentili da fornire Heuschen & Schrouff OFT con I possibili pericoli che “possono presentarsi” o “non sono possibili pericoli” nel tuo prodotto, abbiamo bisogno di queste informazione per le nostre analisi dei

<p>Micro organismo patogeno</p> <p>Salmonella non un poss. pericolo</p> <p>Clostridium non un poss. pericolo</p> <p>Stafilococco aureo Può accadere</p> <p>Campylobacter non un poss. pericolo</p> <p>Yersinia non un poss. pericolo</p> <p>Listeria monocytogenes non un poss. pericolo</p> <p>Vibrio non un poss. pericolo</p> <p>Clostridium non un poss. pericolo</p> <p>Bacillo cereo non un poss. pericolo</p> <p>Aeromas non un poss. pericolo</p> <p>Plesiomonas non un poss. pericolo</p> <p>Shigella non un poss. pericolo</p> <p>Miscellaneous entro's non un poss. pericolo</p> <p>Streptococcus non un poss. pericolo</p> <p>E-coli Può accadere</p> <p>Pseudomonaden non un poss. pericolo</p>	<p>Pesticidi</p> <p>Fungicidi Può accadere</p> <p>Herbicidi Può accadere</p> <p>Insecticidi Può accadere</p> <p>Nematicidi Può accadere</p> <p>Rodenticidi Può accadere</p> <p>Chloormequat Può accadere</p> <p>Organofosfati Può accadere</p> <p>Pesticide tossici istantanei non un poss. pericolo</p> <p>DDT non un poss. pericolo</p>
<p>Tossine patogene</p> <p>Tossina Staphylococcus aureus Può accadere</p> <p>Tossina Clostridium botuline non un poss. pericolo</p> <p>Tossina Bacillus cereus non un poss. pericolo</p> <p>Tossina E-coli Può accadere</p> <p>Tossina Clostridium perfringens non un poss. pericolo</p> <p>Tossina Pseudomonas non un poss. pericolo</p> <p>Tossina Salmonella non un poss. pericolo</p>	<p>Pesticidi gassosi</p> <p>Metilbromuro non un poss. Pericolo</p> <p>Fosfine Non un poss. pericolo</p> <p>Metalli pesanti</p> <p>Lead non un poss. pericolo</p> <p>Cadmium non un poss. pericolo</p> <p>Mercury non un poss. pericolo</p> <p>Arsenico non un poss. pericolo</p> <p>Iodio non un poss. pericolo</p>
<p>Virus patogeni</p> <p>Hepatitis A virus non un poss. pericolo</p> <p>Virus epatite A non un poss. pericolo</p> <p>Virus epatite E non un poss. pericolo</p> <p>Rotavirus non un poss. pericolo</p> <p>Gruppo virus di Norwalk non un poss. pericolo</p>	<p>Micotossine</p> <p>Avvelenamento da ciguatera non un poss. pericolo</p> <p>Tossina dei crostacei non un poss. pericolo</p> <p>Avvelenamento da scombroid non un poss. pericolo</p> <p>Tetrodotossina non un poss. pericolo</p> <p>Tossine dei funghi non un poss. pericolo</p> <p>Aflatossine Può accadere</p> <p>Pirrolizidina non un poss. pericolo</p> <p>Fitoemoagglutinina non un poss. pericolo</p> <p>Graianotossina non un poss. pericolo</p> <p>Citrinina non un poss. pericolo</p> <p>Ergotalkaloiden non un poss. pericolo</p> <p>Fumonisinina non un poss. pericolo</p> <p>Luteoschirina non un poss. pericolo</p> <p>Ocratossina non un poss. pericolo</p> <p>Patulina non un poss. pericolo</p> <p>Penicillineacid non un poss. pericolo</p> <p>Sterigmatocistina non un poss. pericolo</p> <p>Trichothecenen non un poss. pericolo</p> <p>Fusarium non un poss. pericolo</p> <p>Zearalenone non un poss. pericolo</p> <p>Ocratossina A non un poss. pericolo</p>
<p>Protozoi parassitari</p> <p>Giardia non un poss. pericolo</p> <p>Entamoeba non un poss. pericolo</p> <p>Cryptosporidium non un poss. pericolo</p> <p>Cyclospora non un poss. pericolo</p> <p>Anisakis sp non un poss. pericolo</p> <p>Diphyllobothrium non un poss. pericolo</p> <p>Nanophyetus non un poss. pericolo</p> <p>Eustrongylides non un poss. pericolo</p> <p>Acanthamoeba non un poss. pericolo</p> <p>Ascaris non un poss. pericolo</p>	

Lubrificanti Olii non un poss. pericolo Grassi non un poss. pericolo Detergenti lubrificanti e disinfezzanti non un poss. pericolo	Ammine biogene Istamina non un poss. pericolo Triptamina non un poss. pericolo Cadaverina non un poss. pericolo Putresceina non un poss. pericolo Spermina non un poss. pericolo Spermidina non un poss. pericolo
Indicazioni delle autorità Legislazione non un poss. pericolo Conservanti non un poss. pericolo Ingredienti irradiati non un poss. pericolo GMO non un poss. pericolo	Pericoli fisici Vetro, roccia, legno, metallo, ecc. non un poss. Pericolo Parti di osso e/o scheggie non un poss. pericolo
varie Migrazione dell'imballaggio non un poss. pericolo Diossine non un poss. pericolo PAH's non un poss. pericolo 3-MCPD non un poss. pericolo Nitrofurantoina non un poss. pericolo Nitrito - Nitrato non un poss. pericolo SRM non un poss. pericolo Sudan red I, II, III and IV non un poss. pericolo Altri colori illegali	Animale infestante Escremento non un poss. pericolo Danno di un animale infestante non un poss. pericolo Contaminazione microbiologica Di un animale infestante non un poss. pericolo

Please return the **completed** and **signed** productspecification to:

Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading
 Attn.: Quality department (Vivianne Munnix)
 Postbus 30202
 6370 KE Landgraaf
 The Netherlands

Or fax it to: +31 (0) 45 – 5338282
 Attn: Quality department (Vivianne Munnix)

Article number H&S: