



1. Informazioni Generali Prodotto

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	Carta di riso in quadrato 19cm Gram
Descrizione generale:	Carta di riso in quadrato 19cm
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	60178

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 detersivi 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:

60178



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
Con la presente certificati e ha annunciato che gli ingredienti del nostro prodotto sono i seguenti: amido di tapioca: 70% farina di riso: 16% acqua purificata: 13% Sale: 1%%

2.4 Alcol, halal, vegetariani

Il prodotto è senza alcol?	Sì	Concentrazione: %
Il prodotto è Halal?	Sì	
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	Sì	

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
	20	10	50	°C	
Condizioni deposito:	Mantenere in un posto secco e fresco ed evitare la diretta luce solare.				
Durata di conservazione totale	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	24		24	mesi	
Peso: (contenente unità di consume)	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	500		500	gram	
Peso sgocciolato				gram	(if applicable)

3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave

Codici	
Codice di produzione	Non disponibile
Codice chiave di produzione	Non disponibile

Article number H&S:

60178

4. Allergeni, GMO e Irradiazioni

4.1 Dichiarazione allergeni

Presenza di allergeni

Codice LeDa	Codice GS1	Allergene	Senza ricetta (Z)	Contenuto ricetta (M)	Probabile contenuto (e senza ricetta) (K)	Sconosciuto (O)
		Allergeni legali				
1.1	UW	Grano	Z			
1.2	NR	Segale	Z			
1.3	GB	Orzo	Z			
1.4	GO	Avena	Z			
1.5	GS	Farro	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	*) Glutine				
2.0	AC	Crostacei	Z			
3.0	AE	Uovo	Z			
4.0	AF	Pesce	Z			
5.0	AP	Arachidi	Z			
6.0	AY	Soia	Z			
7.0	AM	Latte di mucca	Z			
8.1	SA	Mandorle	Z			
8.2	SH	Nocciola	Z			
8.3	SW	Noce	Z			
8.4	SC	Anacardi	Z			
8.5	SP	Noci di pecan	Z			
8.6	SR	Noci brasiliane	Z			
8.7	ST	Pistacchio	Z			
8.8	SM	Macadamia/ Noci di macadamia	Z			
8	AN	*) Noci				
9.0	BC	Sedano	Z			
10.0	BM	Senape	Z			
11.0	AS	Sesamo	Z			
12.0	AU	Diossido di zolfo e zolfo (E220 - E228) alla concentrazione di più di 10 mg/kg or 10 mg/l, espressi come SO2	Z			
13.0	NL	Lupino	Z			
14.0	UM	Molluschi	Z			
		Ulteriori allergeni				
20.0	ML	Lattosio	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutammato (E620 – E625)	Z			
23.0	MK	Carne di pollo	Z			
24.0	NK	Coriandolo	Z			
25.0	NM	Granoturco/ mais	Z			
26.0	NP	Legumi	Z			
27.0	MC	Manzo	Z			
28.0	MP	Maiale	Z			
29.0	NW	Carota	Z			

(*) Solo da usare in caso di incontro di contaminazione (vedere la spiegazione glutine e noci nell'allegato)

M / Contenuti della ricetta: Il prodotto contiene la sostanza elencata come ingrediente – o la sostanza è presente in un ingrediente – a secondo del metodo di preparazione. Il prodotto non sarà incluso nella lista dei brand di proprietà in questione.

Z / Senza ricetta: Il prodotto non contiene nessuna delle sostanze menzionate secondo il metodo di preparazione. Il prodotto sarà incluso nella lista dei brand di proprietà in questione.

K / Probabile contenuto: Il prodotto probabilmente contiene la sostanza menzionata a causa dell'incontro di contaminazione (e senza ricetta) (vedi sotto). Il prodotto sarà incluso nella lista dei brand di proprietà ma sarà contrassegnato.

O / Sconosciuto: Ci sono insufficienti dati disponibili riguardo alla presenza della sostanza nel prodotto. Il prodotto non sarà incluso nella lista dei brand di proprietà in questione.

N / Non inserito: Non è stato inserito nulla riguardo la sostanza menzionata. Questo succede se non scegli una delle altre quattro opzioni. Il prodotto non sarà incluso nella lista dei brand di proprietà in questione

Article number H&S:

60178



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?	Si
Il prodotto contiene ingredienti che sono a rischio di GMO (es. soia, mais, grano, riso)?	No
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza GMO? Secondo 1829/2003/EC e1830/2003/EC	Si

5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	
Gusto:	
Odore:	
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						
Attività dell'acqua *				Valore		
Umidità contenuto				%		
PH				Valore		
Brix				° Brix		
Cenere				gram		
Densità (20°C)				g/cm ³		
Sostanza secca				%		
Sale				%		

* Noto anche come attività acquosa

Article number H&S:

60178



7. Difetti prodotto

Difetti prodotto	
Difetto	UoM
Materiale estraneo (inerente al prodotto)	0%
Materiale estraneo (non inerente al prodotto)	0%
Sabbia	0%
Liquido/ gocciolamento / patina	0%
Prodotti danneggiati	0%
Percentuale di varianti rimanenti	0%

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		MPN/g		
Coliformi fecali		cfu/g		
Bacillo cereo		MPN/g		
Stafilococco aureo		MPN/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?	No
La società di analisi ISO 9001:2000 è qualificata?	No

Article number H&S:

60178



9. Dichiarazioni nutrizionali

Nutritional Values (per 100g /100ml*)		
Proprietà	Valore	UoM
	<input type="checkbox"/> Per 100g <input type="checkbox"/> Per 100ml	
Energia		KJ
Energia		Kcal
Proteine		gram
Carboidrati		gram
-Zuccheri		gram
-Amido		gram
- Polioli		gram
Grasso		gram
-Grasso saturo		gram
-grasso monoinsaturo		gram
-grasso polinsaturo		gram
-colesterolo		milligram
-grasso trans		gram
Fibra dietetica		gram
Sodio		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

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

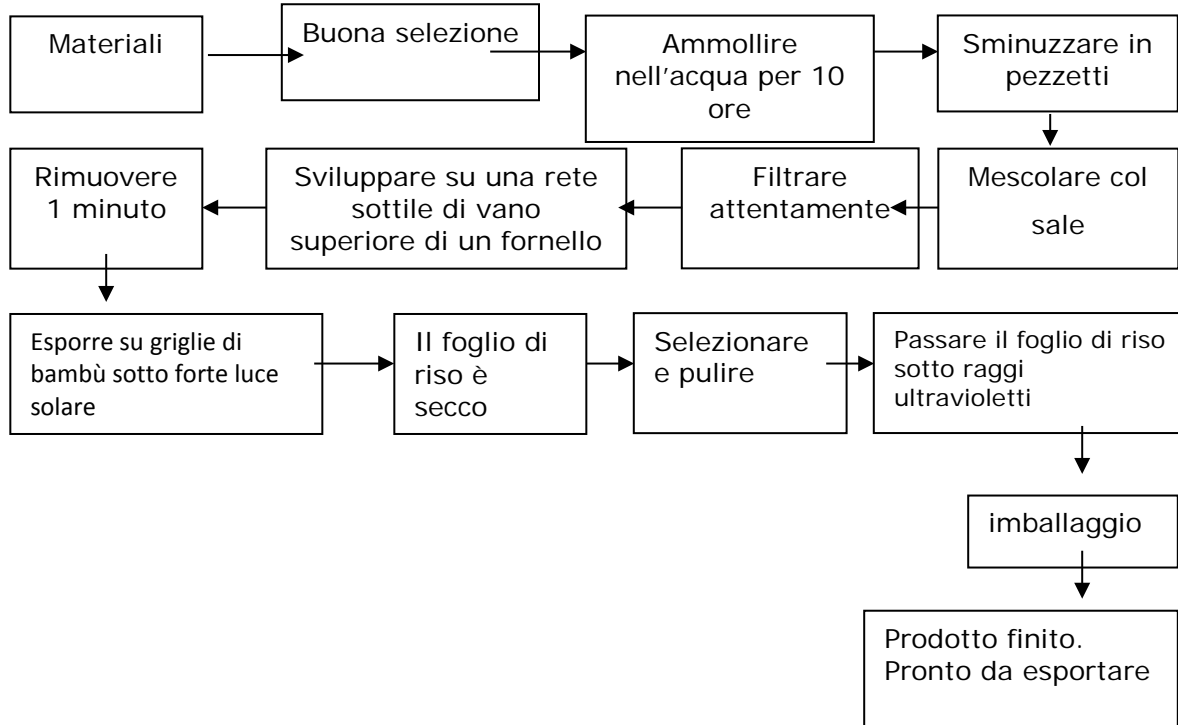


10. Descrizione processo e rilevazione dei metalli

Il prodotto è rilevatore di metallo?	no
--------------------------------------	----

Descrivere il processo di produzione (diagramma di flusso del processo) e menzionare i punti critici di controllo del processo

Descrizione processo





11. Imballaggio ed etichettatura

11.1 Conservazione imballaggi di consumatore

Conservazione	
Atmosfera imballaggio	No
- Se sì, che metodo è usato?	Imballaggio termosaldato
Gas imballaggio	No
- Se sì, che gas è usato?	
Imballaggio sotto vuoto	No
Pastorizzato	No
Sterilised	Yes
Imballaggio attivo	No
- che tipo è usato (es. assorbitore di ossigeno/ silice / altri assorbitori.)	

11.2 Conservazione prodotto

Descrivere come conservare il prodotto prima e dopo l'apertura. (Sarà menzionato sull'etichetta)	
Condizione di conservazione prima dell'apertura	Conservare in un posto secco/fresco senza luce solare diretta
Condizione di conservazione dopo l'apertura	Conservare in un posto secco/fresco senza luce solare diretta

11.3 Metodo di preparazione

descrivere come i consumatori devono preparare il prodotto . (istruzioni di cottura)
<p>Direzioni per servire:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prendere un pezzo di carta di riso alla volta. 2. Immergere in acqua calda per 5 secondi. 3. Mettere su un piatto. 4. Aggiungere pesce bollito o carne cotta, vermicelli di riso e verdure sulla carta di riso. 5. Avvolgere il tutto in un rotolo. <p>Servite con salsa ad immersione.</p>

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	
E' inclusa una foto o una copia dell'etichetta del tuo proprio prodotto?	Sì
E' inclusa una copia dell'etichetta Heuschen & Schrouff?	Sì
E' possibile che H&S voglia ricevere un imballaggio vuoto di un'unità del consumatore (solamente di cartone/plastica)	

Article number H&S:

60178

11.5 Requisiti di etichettatura

I prodotti sono imballati 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?	Sì

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 rischi HACCP

<p>Micro organismo patogeno</p> <p>Salmonella Non un possibile pericolo</p> <p>Clostridium Non un possibile pericolo</p> <p>Stafilococco aureo Non un possibile pericolo</p> <p>Campylobacter Non un possibile pericolo</p> <p>Yersinia Non un possibile pericolo</p> <p>Listeria monocytogenes Non un possibile pericolo</p> <p>Vibrio Non un possibile pericolo</p> <p>Clostridium Non un possibile pericolo</p> <p>Bacillo cereo Non un possibile pericolo</p> <p>Aeromas Non un possibile pericolo</p> <p>Plesiomonas Non un possibile pericolo</p> <p>Shigella Non un possibile pericolo</p> <p>Miscellaneous entro's Non un possibile pericolo</p> <p>Streptococcus Non un possibile pericolo</p> <p>E-coli Non un possibile pericolo</p> <p>Pseudomonaden Non un possibile pericolo</p>	<p>Pesticidi</p> <p>Fungicidi Non un possibile pericolo</p> <p>Erbicidi Non un possibile pericolo</p> <p>Insetticidi Non un possibile pericolo</p> <p>Nematocidi Non un possibile pericolo</p> <p>Rodenticidi Non un possibile pericolo</p> <p>Chloormequat Non un possibile pericolo</p> <p>Organofosfati Non un possibile pericolo</p> <p>Pesticidi tossici istantanei Non un possibile pericolo</p> <p>DDT Non un possibile pericolo</p>
<p>Tossine patogene</p> <p>Tossina Staphylococcus aureus Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina Clostridium botuline Non un possibile pericolo</p>	<p>Pesticidi gassosi</p> <p>Metilbromuro Non un possibile pericolo</p> <p>Fosfine Non un possibile pericolo</p>
	<p>Metalli pesanti</p> <p>Lead Non un possibile pericolo</p> <p>Cadmio Non un possibile pericolo</p> <p>Mercurio Non un possibile pericolo</p> <p>Arsenico Non un possibile pericolo</p> <p>Iodio Non un possibile pericolo</p>

Article number H&S:

60178



Tossina Bacillus cereus	Non un possibile pericolo		
Tossina E-coli	Non un possibile pericolo		
Tossina Clostridium perfringens	Non un possibile pericolo		
Tossina Pseudomonas	Non un possibile pericolo		
Tossina Salmonella	Non un possibile pericolo		
Virus patogeni		Micotossine	
Virus epatite A	Non un possibile pericolo	Avvelenamento da ciguatera	Non un possibile pericolo
Virus epatite E	Non un possibile pericolo	Tossina dei crostacei	Non un possibile pericolo
Rotavirus	Non un possibile pericolo	Avvelenamento da scombroid	Non un possibile pericolo
Gruppo virus di Norwalk	Non un possibile pericolo	Tetradotossina	Non un possibile pericolo
Altri	Non un possibile pericolo	Tossine dei funghi	Non un possibile pericolo
Protozoi parassitari		Aflatossine	Non un possibile pericolo
Giardia	Non un possibile pericolo	Pirrolizidina	Non un possibile pericolo
Entamoeba	Non un possibile pericolo	Fitoemoagglutinina	Non un possibile pericolo
Cryptosporidium	Non un possibile pericolo	Graianotossina	Non un possibile pericolo
Cyclospora	Non un possibile pericolo	Citrinina	Non un possibile pericolo
Anisakis sp	Non un possibile pericolo	Ergotalkaloiden	Non un possibile pericolo
Diphyllobotrium	Non un possibile pericolo	Fumonisin	Non un possibile pericolo
Nanophyetus	Non un possibile pericolo	Luteoschirina	Non un possibile pericolo
Eustrongylides	Non un possibile pericolo	Ocratossina	Non un possibile pericolo
Acanthamoeba	Non un possibile pericolo	Patulina	Non un possibile pericolo
Ascaris	Non un possibile pericolo	Penicillineacid	Non un possibile pericolo
Lubrificanti		Sterigmatocistina	Non un possibile pericolo
Olii	Non un possibile pericolo	Trichlothecenen	Non un possibile pericolo
Grassi	Non un possibile pericolo	Fusarium	Non un possibile pericolo
Detergenti lubrificanti e	Non un possibile pericolo	Zearalenone	Non un possibile pericolo
disinfettanti	Non un possibile pericolo	Ocratossina A	Non un possibile pericolo
Indicazioni delle autorità		Ammine biogene	
Legislazione	Non un possibile pericolo	Istamina	Non un possibile pericolo
Conservanti	Non un possibile pericolo	Triptamina	Non un possibile pericolo
Ingredienti irradiati	Non un possibile pericolo	Cadaverina	Non un possibile pericolo
GMO	Non un possibile pericolo	Putresceina	Non un possibile pericolo
Svariati		Spermina	Non un possibile pericolo
Migrazione dell'imballaggio	Non un possibile pericolo	Spermidina	Non un possibile pericolo
Diossine	Non un possibile pericolo	Pericoli fisici	
PAH's	Non un possibile pericolo	Vetro, roccia, legno, metallo, ecc.	Non un possibile pericolo
3-MCPD	Non un possibile pericolo	Parti di osso e/o schegge	Non un possibile pericolo
Nitrofurantoina	Non un possibile pericolo	Animale infestante	
Nitrito - Nitrato	Non un possibile pericolo	Escremento	Non un possibile pericolo
SRM	Non un possibile pericolo	Danno di un animale infestante	Non un possibile pericolo
Sudan red I, II, III and IV	Non un possibile pericolo	Contaminazione microbiologica	
Altri colori illegali	Non un possibile pericolo	Di un animale infestante	Non un possibile pericolo

Please return the **completed** and **signed** productspecification to:
 Heuschen & Schrouff Oriental Foods Trading
 Attn.: Quality department / New product coordinator
 Postbus 30202
 6370 KE Landgraaf
 The Netherlands

Fax: +31 (0) 45 – 5338282 Attn: Quality department / New product coordinator

Article number H&S:

60178

E-mail: quality@heuschenschrouff.com / viviannemunnix@heuschenschrouff.com

PHOTO OF PRODUCT LABEL ENCLOSED:

Article number H&S:

60178