



1. Informazioni Generali Prodotto

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	Riso per sushi Tigre Reale
Descrizione generale:	Riso
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	01034, 01035

1.1 Requisiti generali

Il prodotto deve attenersi agli standard EU, per ulteriori dettagli per favore leggere l'appendice II

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
Riso	100	Portogallo
Controllare che la quantità sia 100%	TOTALE	100%



2.2 Dichiarazione additivi

Dichiarazione additivi		
Numero-E	Nome	Categoria/modo d'utilizzo

2.3 Dichiarazione ingredienti

Menzionare sotto in inglese la dichiarazione degli ingredienti originali del prodotto. Indicare anche che lingue sono menzionate sull'imballaggio.

2.4 Alcol, halal, vegetariani

Il prodotto è senza alcol?	<u>Sì</u>	Se no, concentrazione: %
Il prodotto è senza additivi artificiali? (Coloranti, arome, conservanti, ecc.)	sì	
Il prodotto è Halal?	No	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	No	Valido fino al:
Il prodotto è Kosher?	No	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	<u>No</u>	Valido fino al:
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	Sì	
Il prodotto è adatto ai vegani?	Sì	
Il prodotto è organico?	Sì	
Il prodotto è parte di un programma di commercio equo?	Sì	Quale programma: "produzione integrate" e "BB – Business & Biodiversity (Biodiversità)"



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	Condizioni deposito: posto fresco e secco
	18	6	21	
Durata di conservazione totale: (mesi)	24 Max			

DURATA DI CONSERVAZIONE SECONDARIA: Condizione deposito e durata di conservazione				
Temperatura deposito:	Obiettivo	Min	Max	Condizioni deposito:
				-
Durata di conservazione				

Peso: (contenente unità di consume)	Obiettivo	Min	Max	Prodotti solidi in gr, liquidi in ml, Commento
Peso scolato				(se applicabile)

3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave

Codici				
Codice di produzione (esempio)	LXYZZ			
Codice chiave di produzione (spiegazione codici di prodotto)	L=lotto X=4 (ultima cifra dell'anno 2014) Y=giorno della settimana (1=lunedì, 2=martedì...) ZZ=numero della settimana (01=prima settimana dell'anno)			



4. Allergeni, GMO e Irradiazioni

4.1 Dichiarazione allergeni

Codice LeDa	Allergene	Senza ricetta (Z) NO	Contenuto ricetta (M) SI	Potrebbe contenere (Senza ricetta) (K)	Sconosciuto (O)
	Allergeni legali				
1.1	Grano	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Segale	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Orzo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Avena	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	Farro	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	Kamut	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	*) Glutine	Z		<input type="checkbox"/>	
2.0	Crostacei	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	Uovo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	Pesce	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	Arachidi	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	Soia	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	Latte di mucca	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	Mandorle	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Nocciola	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Noce	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Anacardi	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Noci di pecan	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	Noci brasiliane	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	Pistacchio	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	Macadamia/ Noci di macadamia	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	*) Noci	Z		<input type="checkbox"/>	
9.0	Sedano	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	Senape	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	Sesamo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	Diossido di zolfo e zolfo (E220 - E228) alla concentrazione di più di 10	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	Lupino	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	Molluschi	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ulteriori allergeni				
20.0	Lattosio	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	Cacao	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	Glutammato (E620—E625)	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	Carne di pollo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	Coriandolo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	Granoturco/ mais	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	Legumi	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	Manzo	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	Maiale	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	Carota	Z		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

4.2 Irradiation and Genetically Modified Organisms (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 e 1830/2003/EC	Si



5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	Bianco (caratteristica della varietà)
Gusto:	Normale (caratteristica della varietà)
Odore:	Normale (caratteristica della varietà)
Struttura / consistenza:	Normale (caratteristica della varietà)

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
PH	-	-	-	Valore	-	-
Brix	-	-	-	° Brix	-	-
Sostanza secca	-	-	-	%	-	-
Sale	-	-	-	%	-	-
Allumionio	-	-	-	mg/kg	-	-
Attività dell'acqua	-	-	-	Valore	-	-
Tossine (se applicabile)	-	-	-	mg/kg	-	-

* Anche conosciuto come coefficiente di attività acquosa

[x] non applicabile. Diogo Lemos 10-04-2013

7. Difetti prodotto

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

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	1000000	cfu/g		
Enterobacteriaceae		cfu/g		
Coliformi		cfu/g		
Coliformi fecali		cfu/g		
Bacillo cereo	100	cfu/g		
Stafilococco aureo		cfu/g		
Salmonella		cfu/g		
Listeria monocytogenes		cfu/25g		
Clostridium perfringens		cfu/g		
Lieviti	10000	cfu/g		
Muffe	10000	cfu/g		
La società di analisi ISO 17025 o (EN 45001 per EU) è qualificata?				Sì
La società di analisi ISO 9001:2000 è qualificata?				Sì



9. Dichiarazioni nutrizionali

Prodotti liquidi in ml, prodotti solidi in g

Valori nutrizionali (per 100g /100ml*)		
Proprietà	Valore	UoM
Energia*	1480	KJ
Energia*	349	Kcal
Grasso*	1.1	gram
-grasso saturato*	0.2	gram
-grasso monoinsaturo	-	gram
-grasso polinsaturo	-	gram
-colesterolo	-	gram
-grasso trans	-	gram
-salatrim	-	gram
Carboidrati*	78	gram
-zuccheri*	0.1	gram
-polioli	-	gram
-eritritolo	-	gram
-amido	-	gram
Fibre	-	gram
Acidi organici	-	gram
Alcol	-	gram
Proteine*	6	gram
Sale* (SODIO x2.5)	0	gram
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono permessi nella legislazione EU! * Questi valori sono obbligatori secondo EU 1169/2011		

<input checked="" type="checkbox"/> Per 100g	<input type="checkbox"/> Per 100ml
<input type="checkbox"/> Crudo (non preparato)	<input type="checkbox"/> Prodotto preparato

↓

Secondo le istruzioni di cottura menzionate sull'imballaggio. Se le dichiarazioni nutrizionali per il prodotto preparato sono utilizzate, compilare le corrette istruzioni a § 11.3, questo è stato menzionato sull'etichetta..

Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio naturale?

Si/no

Vitamine e Minerali (applicabile se menzionato sull'imballaggio originale)			
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)	Centro di laboratorio per cibo e prodotti agricoli Co.,Ltd.(LCFA)
--	---



10. Descrizione processo e rilevazione dei metalli

Rilevazione metallo						
Il prodotto è rilevatore di metallo?	Sì / <u>no</u>					
Se sì, limiti rilevazione:	Ferrosa	1,8mm	Non Ferrosa	2,5mm	Acciaio inossidabile	2.5mm

Descrivere il processo di produzione (diagramma di flusso del processo) e menzionare i punti critici di controllo del processo. Completare la lista CCP:

Descrizione processo	
Per favore aggiungere il processo di descrizione in questa area come nell'appendice l'unica CCP che ha è presenza di metalli	CCP 1: rivelazione metallo

11. Imballaggio ed etichettatura

11.1 Conservazione imballaggi di consume

Materiale imballaggio e conservazione	
Imballaggio secondo : Regolamento (EC) No 10/2011 Regolamento (EC) No 321/2011 regolamento (EC)No1282/2011	Sì Se sì, aggiungere test di rapporto
Atmosfera imballaggio	No
- Se sì, che metodo è usato?	
Gas imballaggio	No
- Se sì, che gas è usato?	
Imballaggio sotto vuoto	No
Pastorizzato	No, se si tempo/temperature di combinazione:
Sterilizzato	No, se si tempo/temperature di combinazione:
Imballaggi attivi	No
Quale tipo è utilizzato (es. Assorbitore di ossigeno/Silice/altri assorbenti)	



11.2 Metodo di preparazione

Descrivere come i consumatori devono preparare il prodotto . (istruzioni di cottura).

Queste istruzioni saranno stampate sull'etichetta se saranno indicati i valori nutrizionali del prodotto preparato.

Appendice I

Appendice II

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

Il prodotto deve essere:

- Prodotto con additivi alimentari che sono consentiti a detta del consiglio direttivo (EC) No 95/2, la commissione direttiva (EC) No 95/45 e la regolamentazione (EC) No 1333/2008
- Almeno il peso netto deve essere menzionato sull'imballaggio
- Senza patogeni, tossine patogene, e virus patogene, inclusi protozoi parassiti e devono attenersi alla commissione regolamentare (EC) No 2073/2005
- Senza ingredienti GMO secondo la regolamentazione (EC) No 1829/2003 e la regolamentazione (EC) No 1830/2003.
- Compressati in imballaggi non trasferibili. Regolamentazione (EC) No 10/2011 e regolamentazione (EC) No 321/2011
- Senza residui di sostanze chimiche come detergenti o lubrificanti
- Senza pesticidi o metalli pesanti.
- Senza ingredienti irradiati
- Attenuto al il massimo livello di nitrato, aflatossine, ocratossine A, patulina, deossinivalenolo, zearalenone, fumonisina, tossina T-2 e HT-2, piombo, cadmio, mercurio, stagno (inorganico), 3-mcpd, diossine, PCBs e Benzo(a)pirene secondo la commissione regolamentare (EC) No 1881/2006
- Attenuto alla legislazione sulle ammine biogene
- Senza nocivi corpi estranei come per esempio legno, vetro, metallo, plastica, etc.
- Senza parassiti o danni di parassiti (insetti e roditori).
- Senza pigmentazioni illegali (sudan rosso, etc.).