



1. Informazioni Generali Prodotto

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	PASTA WASABI 43g*100/CTN
Descrizione generale:	Stagionatura giapponese
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	

1.1 Requisiti generali

Il prodotto deve attenersi agli standard EU, per ulteriori dettagli 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 informazioni 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
Polvere di rafano	37.1292	CINA
Sorbitolo V(Dolcificante)	25	CINA
Olio vegetale (olio di mais)	14	CINA
Acqua	15	CINA
Sale	7	CINA
Amido modificato (amido di mais cereo)	1	CINA
Estratto di mostarda	0.5	CINA
Acido citrico	0.3	CINA
Gomma xatana	0.07	CINA
Tartrazina E102	0.0005	CINA
Blu brillante E133	0.0003	CINA
Controllare che la quantità sia 100%	TOTALE	100%

2.2 Dichiarazione additivi



Dichiarazione additivi		
Numero-E	Nome	Categoria/modo di utilizzo
E102	Tartrazina	Colorante alimentare
E133	Blu brillante	Colorante alimentare
E420	SORBITOLO	dolcificante
E330	ACIDO CITRICO	Regolatore d'acidità
E415	GOMMA XATANA	Addensante

2.3 Dichiarazione ingredienti

Ad immagine del disegno originale (Appendice I) della confezione esportabile o all'immagine in un separato file

2.4 Alcohol, halal, vegetarians

Il prodotto è senza alcol?	Sì	Se no, concentrazione:
Il prodotto è senza additivi artificiali? (Coloranti, arome, conservanti, ecc.)	No	E420, E330, E415, E102, E133
Il prodotto è Halal?	Sì	Se sì, istituzione
E' menzionato sull'imballaggio?	Se necessario	Valido entro:
Il prodotto è Kosher?	Sì	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	Se necessario	Valido entro:
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	Sì	
Il prodotto è adatto ai vegani?	Sì	
Il prodotto è organico?	Sì / No	
Il prodotto è parte di un programma di commercio equo?	Sì / No	Quale programma

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
	-5°C~-10°C		25°C	Temperatura stanza (è preferibile la conservazione a freddo)
Durata di conservazione totale (mesi):		18	Max	

DURATA DI CONSERVAZIONE SECONDARIA: Condizione deposito e durata di conservazione				
Temperatura deposito:	obiettivo	min	max	Condizioni deposito
	-5°C~-10°C		5°C	
Durata di conservazione totale: (giorni)		90	Max	

Peso: (contenente unità di consumo)	obiettivo	Min	Max	Prodotti solidi in gr
	43g	43g	43.5g	
Peso scolato:				(if applicable)

3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave



Codici	
Codice di produzione (esempio)	50175
Codice chiave di produzione (spiegazione codice prodotto)	



4. Allergeni, GMO e Irradiazioni

4.1 Dichiarazione allergeni

Codice LeDa	Allergene	Senza ricetta (Z) NO	Contenuto ricetta (M) Si	Probabile contenuto (senza ricetta) (K)	Sconosciuto (O)
	Allergeni legali				
1.1	Grano	<input type="checkbox"/>			
1.2	Segale	<input type="checkbox"/>			
1.3	Orzo	<input type="checkbox"/>			
1.4	Avena	<input type="checkbox"/>			
1.5	Farro	<input type="checkbox"/>			
1.6	Kamut	<input type="checkbox"/>			
1	*) Glutine				
2.0	Crostacei	<input type="checkbox"/>			
3.0	Uovo	<input type="checkbox"/>			
4.0	Pesce	<input type="checkbox"/>			
5.0	Arachidi	<input type="checkbox"/>			
6.0	Soia	<input type="checkbox"/>			
7.0	Latte di mucca	<input type="checkbox"/>			
8.1	Mandorle	<input type="checkbox"/>			
8.2	Nocciola	<input type="checkbox"/>			
8.3	Noce	<input type="checkbox"/>			
8.4	Anacardi	<input type="checkbox"/>			
8.5	Noci di pecan	<input type="checkbox"/>			
8.6	Noci brasiliane	<input type="checkbox"/>			
8.7	Pistacchio	<input type="checkbox"/>			
8.8	Macadamia/ Noci di macadamia	<input type="checkbox"/>			
8	*) Noci				
9.0	Sedano	<input type="checkbox"/>			
10.0	Senape		<input type="checkbox"/>		
11.0	Sesamo	<input type="checkbox"/>			
12.0	Diossido di zolfo e zolfo (E220 - E228) alla concentrazione di più di 10 mg/kg or 10 mg/l, espressi come SO2	<input type="checkbox"/>			
13.0	Lupino	<input type="checkbox"/>			
14.0	Molluschi	<input type="checkbox"/>			
	Ulteriori allergeni				
20.0	Lattosio	<input type="checkbox"/>			
21.0	Cacao	<input type="checkbox"/>			
22.0	Glutammato (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>			
23.0	Carne di pollo	<input type="checkbox"/>			
24.0	Coriandolo	<input type="checkbox"/>			
25.0	Granoturco/ mais	<input type="checkbox"/>			
26.0	Legumi	<input type="checkbox"/>			
27.0	Manzo	<input type="checkbox"/>			
28.0	Maiale	<input type="checkbox"/>			
29.0	Carota	<input type="checkbox"/>			

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

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)?	No
Il prodotto (e tutti i suoi ingredienti) è senza GMO? Secondo 1829/2003/EC e 1830/2003/EC	Sì



5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	Verde
Gusto:	Pungente
Odore:	Pungente
Struttura / consistenza:	Pasta

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..

Chemical / physical analysis	
pH	6.90
Aerobic plate count, CFU/g	1.0×10^3
Coliforms ,MPN/g	<0.3
Yeasts,CFU/g	<10
Moulds,CFU/g	<10
Escherichia coli, MPN/g	<3.0
Salmonella,/25g	Not Detected

* Noto anche come attività acquosa

7. Difetti prodotto

Difetti prodotto			
Difetto	UoM	Difetto	UoM
Materiale estraneo (inerente al prodotto)	Negativo%	Liquido/ gocciolamento / patina	%
Materiale estraneo (non inerente al prodotto)	Negativo %	Prodotti danneggiati	%
Sabbia	Negativo %	Percentuale di varianti 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	
pH	6.90
Aerobic plate count, CFU/g	1.0 × 10 ³
Coliforms, MPN/g	<0.3
Yeasts, CFU/g	<10
Moulds, CFU/g	<10
Escherichia coli, MPN/g	<3.0
Salmonella, /25g	Not Detected

La società di analisi ISO 17025 o (EN 45001 per EU) è qualificata?	Si / No
La società di analisi ISO 9001:2000 è qualificata?	Si

9. Dichiarazioni nutrizionali

Prodotti liquidi in ml, prodotti solidi in g

Nutritional Values (per 100g /100ml*)							
Energia	Energy	1072 kJ/100g	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Per 100g</td> <td><input type="checkbox"/> Per 100ml</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> Crudo(prodotto non preparato)</td> <td><input type="checkbox"/> Prodotto preparato</td> </tr> </table> <p>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..</p>	<input type="checkbox"/> Per 100g	<input type="checkbox"/> Per 100ml	<input checked="" type="checkbox"/> Crudo(prodotto non preparato)	<input type="checkbox"/> Prodotto preparato
<input type="checkbox"/> Per 100g	<input type="checkbox"/> Per 100ml						
<input checked="" type="checkbox"/> Crudo(prodotto non preparato)	<input type="checkbox"/> Prodotto preparato						
Proteine	Protein	3.84 g/100g					
Colesterolo	Cholesterol	Not Detected (<26 mg/kg)					
Grassi	Fat	9.20 g/100g					
Carboidrati	Carbohydrate	39.2 g/100g					
Zuccheri totali	Total sugar(as glucose)	8.18 g/100g					
Acidi grassi saturi	Saturated fatty acids	Palmitic acid		1.85 g/100g			
		Stearic acid		1.02 g/100g			
	Na	2330 mg/100g					
Fibre alimentare totali	Total dietary fiber	1.27 g/100g					
Fibre aliment. insolubili	Insoluble dietary fiber	1.24 g/100g					
Vitamina A	Vitamin A	Not Detected (<0.1 mg/kg)					
Vitamina C	Vitamin C	21.2 mg/100g					
	Fe	1.4 mg/100g					
	Ca	89 mg/100g					
	K	361 mg/100g					
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono permessi nella legislazione EU! * Questi valori sono obbligatori secondo EU 1169/2011			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)	
--	--



10. Descrizione processo e rilevazione dei metalli

Rilevazione metallo						
Il prodotto è rilevatore di metallo?	Sì					
Se sì, limiti rilevazione:	Ferrosa	≤1.0	Non Ferrosa	≤3.0	Acciaio inossidabile	≤2.0

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	
<p>Perfavore aggiungere la descrizione del processo in questo spazio o aggiungere la descizione del processo come nell'appendice</p> <pre> graph TD A[controllo e accettazione della materia prima] --> B[Metal detector] B --> C[ingredienti] C --> D[Dosaggio e miscelazione] D --> E[riempimento] E --> F[confezionamento] F --> G[stoccaggio] G --> H[Verifica/controllo] H --> I[spedizione] J[Controllo e accettazione materie ausiliarie] --> K[Immagazzinamento materie ausiliarie] K --> C L[Imballaggio ed accettazione] --> M[Deposito imballaggi] M --> F </pre>	<p>CCP 1:</p> <p>CCP2:</p> <p>CCP3:</p> <p>CCP...:</p>



11. Imballaggio ed etichettatura
11.1 Conservazione imballaggi di consumo

Materiale imballaggio e conservazione	
Imballaggio secondo : Regolamento (EC) No 10/2011 regolamento (EC) No 321/2011 regolamento (EC)No1282/2011	Yes
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 sì tempo/temperatura di combinazione
Sterilizzato	No, se sì tempo/temperatura di combinazione
Imballaggio attivo	No
- che tipo è usato (es. assorbitore di ossigeno/ silice / altri assorbitori.)	

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.).