



## 1. General product information

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	SUSHI NORI (ALGA MARINA ARROSTITA)
Descrizione generale:	TAGLIA:19CM X 21CM ±0.5CM, VERDE, Piatto senza foro, buon gusto di alghe normali.
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	50183

### 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
ALGA MARINA SECCA	100	CINA
Controllare che la quantità sia 100%	<b>TOTALE</b>	<b>100%</b>

### 2.2 Dichiarazione additivi

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



## 2.3 Dichiarazione ingredienti

### 100%ALGA MARINA SECCA

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?	sì	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?	sì / No	Valido fino al:
Il prodotto è Kosher?	No	Se sì, istituzione:
E' menzionato sull'imballaggio?	Sì / No	Valido fino al:
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	sì	
Il prodotto è adatto ai vegani?	sì	
Il prodotto è organico?	No	
Il prodotto è parte di un programma di commercio equo?	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: POSTO FRESCO, SECCO E LONTANO DALLA LUCE SOLARE
	0	-20	25	
Durata di conservazione totale: (mesi)	18	18	Max	

DURATA DI CONSERVAZIONE SECONDARIA: Condizione deposito e durata di conservazione				
Temperatura deposito:	Obiettivo	Min	Max	Condizioni deposito:
Durata di conservazione totale: (giorni)			Max	

Peso: (contenente unità di consumo)	Obiettivo	Min	Max	Prodotti solidi in gr, liquidi in ml, Commento
	25g	25g	32g	
Peso scolato				(if applicable)

### 3.2 Code for traceability and code key



Codici	
Codice di produzione (esempio)	2008993100
Codice chiave di produzione (spiegazione codici di prodotto)	



## 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)
	<b>Allergeni legali</b>				
1.1	Grano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	Segale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	Orzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	Avena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	Farro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	*) Glutine			<input type="checkbox"/>	
2.0	Crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	Uovo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	Pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	Arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	Soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	Latte di mucca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	Mandorle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Nocciola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Noce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Anacardi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Noci di pecan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	Noci brasiliane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	Pistacchio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	Macadamia/ Noci di macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	*) Noci			<input type="checkbox"/>	
9.0	Sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	Senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	Sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	Lupino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<b>Ulteriori allergeni</b>				
20.0	Lattosio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	Glutammato (E620 – E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	Carne di pollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	Coriandolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	Granoturco/ mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	Legumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	Manzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	Maiale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	Carota	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(\*) Only to be used in case of cross contamination (see explanation gluten and nuts in enclosure)

### 4.2 Irradiation and Genetically Modified Organisms (GMO)



Products containing irradiated ingredients or ingredients obtained from GMOs must be labelled as such.

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:	Gusto normale di alga marina
Odore:	Normale
Struttura / consistenza:	19cm*21cm ± 0.5cm

## 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						
	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

## 7. Difetti prodotto

Difetti prodotto			
Difetto	UoM	Difetto	UoM
Materiale estraneo (inerente al prodotto)	%	Liquido/ gocciolamento / patina	%
Materiale estraneo (non inerente al prodotto)	%	Prodotti danneggiati	%
Sabbia	%	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				
Micro-organismo	M (*)	UoM	metodo	Frequenza di campionamento
Conteggio totale della carica batterica	≤ 30000	cfu/g		
Enterobacteriaceae	/	cfu/g		
Coliformi	≤ 30	cfu/g		
Coliformi fecali	/	cfu/g		
Bacillo cereo	/	cfu/g		
Stafilococco aureo	0	cfu/g		
Salmonella	0	cfu/25g		
Listeria monocytogenes	/	cfu/g		
Clostridium perfringens	/	cfu/g		
Lieviti	/	cfu/g		
Muffe	≤ 300	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?	Si



## 9. Dichiarazioni nutrizionali

Prodotti liquidi in ml, prodotti solidi in g

Valori nutrizionali ( per 100g /100ml\*)

Proprietà	Valore	UoM	
Energia*	1200	KJ	<input type="checkbox"/> Per 100ml
Energia*	180	Kcal	<input type="checkbox"/> Prepared product
Grasso*	0.41	gram	
-grasso saturato*	0.1	gram	
-grasso monoinsaturo	0	gram	
-grasso polinsaturo	0	gram	
-colesterolo	0	gram	
-grasso trans	0	gram	
-salatrim	0	gram	
Carboidrati*	28	gram	
-zuccheri*	0	gram	
-polioli	0	gram	
-eritritolo	0	gram	
-amido	0	gram	
Fibre	20	gram	
Acidi organici		gram	
Alcol		gram	
Proteine*	40.5	gram	
Sale* (SODIO x2.5)	1.6	gram	
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono permessi nella legislazione EU! * Questi valori sono obbligatori secondo EU 1169/2011			contenuto di sale è dovuto esclusivamente alla presenza di sodio naturale? <b>sì / No</b>

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



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..

Vitamine e Minerali (applicabile se menzionato sull'imballaggio originale)			
Vitamine e Minerali	Quantità	UoM	% dell'introduzione giornaliera raccomandata secondo EU 1169/2011
Va Vb1 Vb2 Vc Ve	0.019 0.3 0.98 493 8.39	Mg/100g	
Ferro zinco iodio calcio	18 3.9 0.423 107	Mg/100g	

Come sono i valori nutrizionale ottenuti? (scritto/ calcolato/ analizzato da laboratorio certificato)	Analizzati da lab. 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	2.0	Acciaio inossidabile	2.0

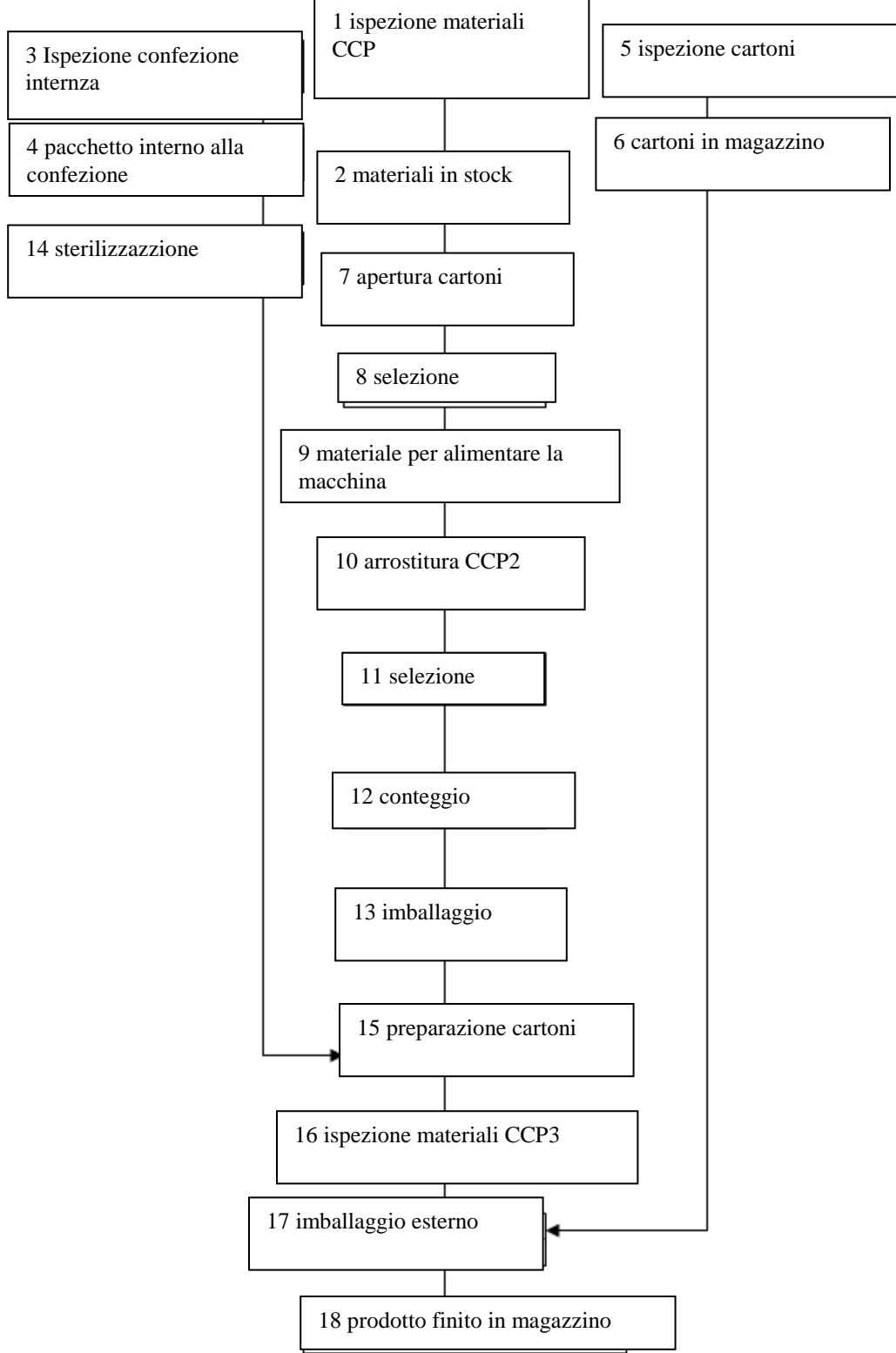




Descrivere il processo di produzione (diagramma di flusso del processo) e menzionare i punti critici di controllo del processo.

Descrizione processo

Per favore aggiungere il processo di descrizione in questa area come nell'appendice



CCP 1:  
1.ispezione materiale

CCP2:  
10.arrostitura

CCP3:  
16.ispezione metallo

CCP...:



## 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	Sì
Atmosfera imballaggio	Sì
- Se sì, che metodo è usato?	Imballaggio normale
Gas imballaggio	/
- Se sì, che gas è usato?	
Imballaggio sotto vuoto	Sì , se necessario
Pastorizzato	No
Sterilizzato	No
Imballaggi attivi	/
Quale tipo è utilizzato (es. Assorbitore di ossigeno/Silice/altri assorbenti)	ASSORBITORE SILICE

### 11.2 Metodo di preparazione

Descrivere come i consumatori devono preparare il prodotto . (istruzioni di cottura). Se i valori nutrizionali sono stati indicati per il prodotto preparato, queste istruzioni sono obbligatorie e devono essere stampato sull'etichetta	
1. stendere un foglio di alghe sulla parte superiore della stuoia di bambù, mettere il riso su di esso e premere in modo uniforme con la mano. <input checked="" type="checkbox"/> <b>Strorrotaggio</b> preferito, gamberetti, cetriolo, ecc sul riso. <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
rotolamento del foglio di alghe. <input type="checkbox"/> <b>nto d'ave</b> essere strettamente. Premere leggermente su entrambi i lati del sushi, assicurarsi che il rotolo sia correttamente chiuso. <input checked="" type="checkbox"/> <b>Use la</b> pressione delle dita per modellare il rullo, tagliato in 6-8 parti	<input type="checkbox"/>

## 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.).