



## 1. Informazioni Generali Prodotto

Descrizione	
Nome prodotto e contenuto netto	SUSHI NORI (ALGA MARINA ARROSTITA) (L'USO DEL NOME DI "SUSHI NORI" SARA' MIGLIORE SE DICHIARI L'USANZA) $\geq 2.5g/FOGLIO$
Descrizione generale:	TAGLIA:19CM X 21CM $\pm 0.5CM$ , VERDE, PIATTO SENZA BUCO, GUSTO NORMALE DI BUONA ALGA MARINA.
Numero articolo Heuschen & Schrouff:	60520

### 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:





### 2.3 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
ALGA MARINA SECCA 100%

### 2.4 Alcol, halal, vegetariani

Il prodotto è senza alcol?	No	Concentrazione: %
Il prodotto è Halal?	No	
Il prodotto è adatto ai vegetariani?	No	

## 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
	0°C	-20°C	25°C	°C	0°C
Condizioni deposito:	POSTO SECCO, FRESCO, SENZA LUCE SOLARE				
Durata di conservazione totale	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	18	18	24	mesi	24
Peso: (contenente unità di consume)	Obiettivo	Min	Max	UoM	Commento
	2.8G/SHE ET	2.5G/SHE ET	3.2G/SH EET	gram / ml	PIU' DI 2.5G/FOGLIO
Peso scolato	/	/	/	gram	(if applicable)

### 3.2 Codice per la tracciabilità e codice chiave

Codici	
Codice di produzione	
Codice chiave di produzione	

Article number H&S:

## 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)
		<b>Allergeni legali</b>	NO			
1.1	UW	Grano	NO			
1.2	NR	Segale	NO			
1.3	GB	Orzo	NO			
1.4	GO	Avena	NO			
1.5	GS	Farro	NO			
1.6	GK	Kamut	NO			
1	AW	*) Glutine				
2.0	AC	Crostacei	NO			
3.0	AE	Uovo	NO			
4.0	AF	Pesce	NO			
5.0	AP	Arachidi	NO			
6.0	AY	Soia	NO			
7.0	AM	Latte di mucca	NO			
8.1	SA	Mandorle	NO			
8.2	SH	Nocciola	NO			
8.3	SW	Noce	NO			
8.4	SC	Anacardi	NO			
8.5	SP	Noci di pecan	NO			
8.6	SR	Noci brasiliane	NO			
8.7	ST	Pistacchio	NO			
8.8	SM	Macadamia/ Noci di macadamia	NO			
8	AN	*) Noci				
9.0	BC	Sedano	NO			
10.0	BM	Senape	NO			
11.0	AS	Sesamo	NO			
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	NO			
13.0	NL	Lupino	NO			
14.0	UM	Molluschi	NO			
		<b>Ulteriori allergeni</b>	NO			
20.0	ML	Lattosio	NO			
21.0	NC	Cacao	NO			
22.0	MG	Glutammato (E620 - E625)	NO			
23.0	MK	Carne di pollo	NO			
24.0	NK	Coriandolo	NO			
25.0	NM	Granoturco/ mais	NO			
26.0	NP	Legumi	NO			
27.0	MC	Manzo	NO			
28.0	MP	Maiale	NO			
29.0	NW	Carota	NO			

(\*) 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:



## 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?	sì

## 5. Esame sensoriale

Esame sensoriale	
Apparenza / colore:	VERDE
Gusto:	GUSTO NORMALE DI ALGA MARINA
Odore:	NORMALE
Struttura / consistenza:	19CM*21CM <sup>2</sup> FOGLIO

## 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	4	3	5	%		1 VOLTA/LOTTO
PH(100%)**				Valore		
Brix(100%)**	NO	NO	NO	° Brix		
Cenere	11.6			gram		1 VOLTA/ANNO
Densità (20 °C)				g/cm <sup>3</sup>		
Sostanza secca	96	95	97	%		1 VOLTA/LOTTO
Sale**				%		
<b>Sodio</b>	423MG/100G					

\* Conosciuto anche come coefficiente di attività acquosa

Article number H&S:

## 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	≤30000	cfu/g		Ogni Lotto
Enterobacteriaceae	/	cfu/g		
Coliformi	≤30	cfu/g		Ogni Lotto
Coliformi fecali	/	cfu/g		
Bacillo cereo	/	cfu/g		
Stafilococco aureo	0	cfu/g		Ogni Lotto
Salmonella	0	cfu/25g		Ogni Lotto
Listeria monocytogenes	/	cfu/g		
Clostridium perfringens	/	cfu/g		
Lieviti	/	cfu/g		
Muffe	≤300	cfu/g		Ogni Lotto
Tossine	/	cfu/g		
Solfito riduttore clostridium perfringens	/	cfu/g		
Shigella	0	cfu/g		Ogni Lotto
Vp	0	cfu/g		Ogni Lotto

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

Article number H&S:

Article number H&S:



## 9. Dichiarazioni nutrizionali

Valori nutrizionali ( per 100g /100ml*)		
Proprietà	Valore	UoM
	<input checked="" type="checkbox"/> Per 100g <input type="checkbox"/> Per 100ml	
Energia	1.2X10 <sup>3</sup>	KJ
Energia	2.8X10 <sup>2</sup>	Kcal
Proteine	40.5	gram
Carboidrati	28	gram
-zuccheri	0	gram
-amido	0	gram
- Polioli	0	gram
Grasso	0.41	gram
-grasso saturato*	0.1	gram
-grasso monoinsaturo	0	gram
-grasso polinsaturo	0	gram
-colesterolo	0	milligram
-grasso trans	0	gram
Fibra alimentare	20	gram
Sodio	0.639	gram
Altri valori (rispetto a 100g / 100ml) non sono permessi nella legislazione EU!		

Vitamine e Minerali			
Vitamine e Minerali	Quantità	UoM	% dell'assunzione giornaliera raccomandata da EU 1169/2011
Va Vb1 Vb2 Vc Ve	0.019 0.3 0.98 493 8.39	Mg/100g	
Ferro	18	Mg/100g	
Zine	3.9	Mg/100g	
Iodio	0.423	Mg/100g	
Calcio	107	Mg/100g	

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

Article number H&S:





## 10. Process description and metal detection

### Rilevazione metallo

Il prodotto è rilevatore di metallo?

sì

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

### Descrizione processo

Vedere allegato

Article number H&S:



**11. Imballaggio ed etichettaggio**  
**11.1 Conservazione di imballaggi di consumo**

Conservazione	
Atmosfera imballaggio	sì
- Se sì, che metodo è usato?	Imballaggio normale
Gas imballaggio	/
- Se sì, che gas è usato?	/
Imballaggio sotto vuoto	se necessario
Pastorizzato	No
Sterilizzato	No
Imballaggio attivo	/
- che tipo è usato (es. assorbitore di ossigeno/ silice / altri assorbitori.)	ASSORBITORE DI SILICE

**11.2 Conservazione prodotto**

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

**11.3 Metodo di preparazione**

Descrivere come i consumatori devono preparare il prodotto . (istruzioni di cottura)
1) Porre un foglio di alga sopra alla stuoia di bambù, mettere il riso su di esso e premere in modo uniforme con la mano. 2) Metti le tue verdure preferite, gamberetti, cetrioli ecc sul riso. 3) Usa il dito per premere sulle verdure durante il rotolamento del foglio di alga. 4) Tenere la stuoia di bambù in posizione e premere il rotolo con fermezza. 5) Il rotolo deve essere stretto. Premere leggermente su entrambi i lati del sushi, assicurandosi che il rotolo sia chiuso correttamente. 6) Utilizzare la pressione delle dita per modellare il rotolo, tagliare da 6 a 8 pezzi.

**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 / No
E' inclusa una copia dell'etichetta Heuschen & Schrouff?	Sì / No
E' possibile che H&S voglia ricevere un imballaggio vuoto di un'unità del consumatore (solamente di cartone/plastica)	

Article number H&S:

## 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?	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 informazioni per le nostre analisi dei rischi HACCP.

<p><b>Micro organismo patogeno</b></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><b>Pesticidi</b></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><b>Tossine patogene</b></p> <p>Tossina Staphylococcus aureus Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina Clostridium botuline Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina Bacillus cereus Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina E-coli Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina Clostridium perfringens Non un possibile pericolo</p> <p>Tossina Pseudomonas Non un possibile pericolo</p>	<p><b>Pesticidi gassosi</b></p> <p>Metilbromuro Non un possibile pericolo</p> <p>Fosfine Non un possibile pericolo</p>
	<p><b>Metalli pesanti</b></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:



Tossina Salmonella	Non un possibile pericolo		
<b>Virus patogeni</b>		<b>Micotossine</b>	
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
		Aflatossine	Non un possibile pericolo
<b>Protozoi parassitari</b>		Pirrolizidina	Non un possibile pericolo
Giardia	Non un possibile pericolo	Fitoemoagglutinina	Non un possibile pericolo
Entamoeba	Non un possibile pericolo	Graianotossina	Non un possibile pericolo
Cryptosporidium	Non un possibile pericolo	Citrinina	Non un possibile pericolo
Cyclospora	Non un possibile pericolo	Ergotalkaloiden	Non un possibile pericolo
Anisakis sp	Non un possibile pericolo	Fumonisin	Non un possibile pericolo
Diphyllobothrium	Non un possibile pericolo	Luteoschirina	Non un possibile pericolo
Nanophyetus	Non un possibile pericolo	Ocratossina	Non un possibile pericolo
Eustrongylides	Non un possibile pericolo	Patulina	Non un possibile pericolo
Acanthamoeba	Non un possibile pericolo	Penicillineacid	Non un possibile pericolo
Ascaris	Non un possibile pericolo	Sterigmatocistina	Non un possibile pericolo
		Trichothecenen	Non un possibile pericolo
<b>Lubrificanti</b>		Fusarium	Non un possibile pericolo
Olii	Non un possibile pericolo	Zearalenone	Non un possibile pericolo
Grassi	Non un possibile pericolo	Ocratossina A	Non un possibile pericolo
Detergenti lubrificanti e	Non un possibile pericolo		
disinfettanti	Non un possibile pericolo	<b>Ammine biogene</b>	
		Istamina	Non un possibile pericolo
<b>Indicazioni delle autorità</b>		Triptamina	Non un possibile pericolo
Legislazione	Non un possibile pericolo	Cadaverina	Non un possibile pericolo
Conservanti	Non un possibile pericolo	Putresceina	Non un possibile pericolo
Ingredienti irradiati	Non un possibile pericolo	Spermina	Non un possibile pericolo
GMO	Non un possibile pericolo	Spermidina	Non un possibile pericolo
		<b>Pericoli fisici</b>	
<b>Svariati</b>		Vetro, roccia, legno, metallo, ecc.	Non un possibile pericolo
Migrazione dell'imballaggio	Non un possibile pericolo	Parti di osso e/o schegge	Non un possibile pericolo
Diossine	Non un possibile pericolo		
PAH's	Non un possibile pericolo	<b>Animale infestante</b>	
3-MCPD	Non un possibile pericolo	Escremento	Non un possibile pericolo
Nitrofurantoina	Non un possibile pericolo	Danno di un animale infestante	Non un possibile pericolo
Nitrito - Nitrate	Non un possibile pericolo	Contaminazione microbiologica	
SRM	Non un possibile pericolo	Di un animale infestante	Non un possibile pericolo
Sudan red I, II, III and IV	Non un possibile pericolo		
Altri colori illegali	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

E-mail: [quality@heuschenschrouff.com](mailto:quality@heuschenschrouff.com) / [vivianmunix@heuschenschrouff.com](mailto:vivianmunix@heuschenschrouff.com)

Article number H&S: