



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

| 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 | 0°C | -20°C | 25°C | °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) |
|-------------|------------|--|-------------------|-----------------------|---|-----------------|
| | | Allergeni legali | 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 | | | |
| | | Ulteriori allergeni | 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 ² 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 ³ | | |
| Sostanza secca | 96 | 95 | 97 | % | | 1 VOLTA/LOTTO |
| Sale** | | | | % | | |
| Sodio | 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 ³ | KJ |
| Energia | 2.8X10 ² | 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>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 botulinum 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>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:



| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 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 |
| | | Aflatossine | Non un possibile pericolo |
| Protozoi parassitari | | 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 |
| Lubrificanti | | 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 | Ammine biogene | |
| | | Istamina | Non un possibile pericolo |
| Indicazioni delle autorità | | 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 |
| | | Pericoli fisici | |
| Svariati | | 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 | Animale infestante | |
| 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 / vivianmunix@heuschenschrouff.com

Article number H&S: