

Product Specification

1. PRODUCT DESIGNATION (商品の名称)

Stutzer Product Name (Stutzer 商品名)	JAP MIRIN PREMIUM KOKONOE 12/500ML PET
Stutzer Article Number (Stutzer 商品番号)	46912
Manufacturer's Product Name (製造者の商品名)	
Manufacturer's Article Number (製造者の商品番号)	
Country of Production (生産国)	Japan

2. MANUFACTURER / SUPPLIER (製造者/サプライヤ)

Manufacturer's Name (製造者の名前)	KOKONOE MIRIN Co.,Ltd
Manufacturer's Code (製造者コード)	
Address (住所)	
Telephone (電話番号)	
Fax (FAX 番号)	
E-Mail-Address (E メールアドレス)	
Internet Homepage (ホームページ)	
Responsible for Quality Management (品質管理責任者)	

Supplier's Name	Stutzer & Co. AG
Supplier's Code	
Address	Baumackerstrasse 24 8050 Zürich Switzerland
Telephone	+41 44 315 56 56
Fax	+41 44 315 56 00
E-Mail-Address	info@stutzer.ch

3. MANUFACTURER'S CERTIFICATIONS (製造者証明書)

	yes	no
IFS	☐	☒
BRC	☐	☒
FSSC 22000	☐	☒
ISO 9001:2008	☐	☒
ISO 14001	☐	☒
ISO 22000	☐	☒
SQF2000	☐	☒
BSCI-Code of Conduct (e. g. SA 8000)	☐	☒
Sedex	☐	☒
GLOBALGAP	☐	☒
Others: _____	☐	☐

Remark: Please send all **current and available** certificates. (備考 : 最新の証明書を添付して下さい)

4. GENERAL PRODUCT INFORMATION (商品一般情報)

Short product description (商品説明)	Mirin using 100% of Japanese raw materials. ALC 13.5 – 14.5%
Appearance / Colour (見た目/色)	Liquid state / Amber
Smell (匂い)	Brewing incense
Taste (味)	Sweet
Consistency / Texture (堅さ/食感)	Liquid state
Preparation procedure (製造準備工程)	

Certified according to: (準拠しているもの)	yes	no	Certificate Code (認証コード)
Organic / Biological	☐	☒	
Halal	☐	☒	
Kosher	☐	☒	
MSC	☐	☒	
ASC	☐	☒	
FOS	☐	☒	
Fairtrade	☐	☒	
RSPO	☐	☒	
Other	☐	☐	Which? (その他の場合、どれか)

Remark: Please send all **current and available** certificates. (注記：最新の証明書を添付して下さい)

5. INGREDIENTS (including additives) (原材料 (添加物を含む))

Complete the ingredients list in quantitative descending order of weight (Total = 100%).

(量の多い順に原材料リストを完成して下さい)

The quantities of the ingredients have to be specified as they are at the time of production.

(製造時での原材料の分量を明記して下さい)

[illegible]

Remarks: Please specify the botanical source of fats, oils, gelatin maltodextrin, glucose syrup, starches and modified starches.

(備考：植物性由来の脂肪、油、ゼラチン、マルトデキストリン、ぶどう糖、澱粉、変性澱粉を明記して下さい)

For fish, please specify the fishing area according to FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>)

Eg. FAO Area 57

(魚は、FAO による漁場を明記して下さい。例：FAO Area57)

For fish, mushrooms and seaweed, please if possible specify the Latin name.

(魚、きのこ類、海藻類は可能であればラテン名も記載して下さい)

6. NUTRITION INFORMATION (栄養成分表)

Based on: (基づく分量)	☒ Net weight (正味分量) ☐ Drained net weight (固形量)	Average Values per: (平均値) ☒ 100g edible portion (食用部 100g 当たり) ☐ 100ml edible portion (食用部 100ml 当たり)
Energy value (エネルギー)		1000kJ
		237kcal
Fat (脂質)		0 g
Saturated fatty acids (飽和脂肪酸)		0 g
Monounsaturated fatty acids (一価不飽和脂肪酸)		g
Polyunsaturated fatty acids (多価不飽和脂肪酸)		g
Trans fatty acids (トランス脂肪酸)		g
Cholesterol (コレステロール)		mg
Carbohydrates (炭水化物)		42.1 g
Sugar (糖質)		42.1 g
Starch (スターチ)		g
Polyols (ポリオール類)		g
Dietary fibers (食物繊維)		g
Protein (N x 6.25) (たんぱく質)		0 g
Salt (Na x 2.5) (塩分)		0 g
Suitable for	vegetarians (ベジタリアン仕様)	yes ☒ no ☐
	Vegans (ビーガン仕様)	yes ☒ no ☐

※ (ベジタリアン/ヴィーガン仕様でない場合はその理由を記載下さい：)

7. PRODUCTION AND PROCESS INFORMATION (製造と製造工程情報)

The production **has to be** based on a defined HACCP concept according to Codex Alimentarius.

(製造はコーデックス委員会によって定義されている HACCP コンセプトに基づいている必要があります)

Process description (製造工程の説明)	Polished glutinous rice→washed/soaked/drained/steamed→①Steamed glutinous rice Polished non-glutinous rice→washed/soaked/drained/steamed→②Steamed non glutinous rice ②+Seed koji of Aspergillus oryzae→molded→③Koji ①+③+Shochu+Glucose syrup→Mash→incubated→squeezed→④Mirin+⑤Mirin cake ④→sedimentation and fining→storage and maturation→heat sterilization→filtration→bottling
Is there a physical process (sterilization, pasteurization, etc.)? (滅菌、パステライゼーション等の物理的プロセスはありますか)	yes ☒ no ☐
If yes, please specify: (ある場合、下記を明記して下さい)	- Type of process: <u>heat sterilization</u> (工程の種類) - Time: <u>10seconds</u> (所要時間) - Temperature: <u>120℃</u> (温度) - If concentrated or dried, concentration factor: _____ (濃縮あるいは乾燥されているなら、濃度の補正係数) - Other conditions: _____ (その他の条件)
Are there processing aids (enzymes, clarifying agents, etc.)? (酵素や清澄剤等の加工助剤は使用されていますか)	yes ☒ no ☐
If yes, please specify which: enzymes, activated carbon, persimmon tannin, collagen, perlite, diatomaceous earth (使用されている場合はどれか)	
Is the product fumigated? (商品は薫蒸されていますか)	yes ☐ no ☒

If yes, please specify which fumigant: _____ (使用されている場合、その薫蒸剤は何か)	
Is the product packed with modified atmosphere? (商品は MAP 包装されていますか) yes ☐ no ☒	
If yes, please specify the name of the gas: _____ (されている場合、そのガスの名称は何か)	
Meat / Fish of farmed animals (家畜の肉、魚) yes ☐ no ☒	
For wild catch fish please specify fishing method: _____ (野生捕獲された魚の場合は捕獲方法を明記して下さい)	
Plants / Mushrooms from: (植物/きのこ類)	☐ Greenhouse (グリーンハウス) ☐ Hydroponic (水耕農業) ☐ Wild crop (野生) ☒ Field grown (圃場栽培)

※植物/きのこ類以外でも、当てはまる栽培方法（グリーンハウス/水耕農業/野生/圃場栽培）のいずれかにチェックを入れて下さい。

8. PREVENTION OF FOREIGN BODIES (異物の予防)

Is the product inspected and cleaned from foreign objects? (製品は異物検査・異物除去されていますか)		Yes ☒ no ☐	
If yes, which method is used? (使用している方法はどれですか)	☐	Metal detection (金属探知機) If yes, please specify sensitivity in mm: (その場合の検出限界値は)	Fe: _____ SS: _____ NonFe: _____
	☒	Sieving (ふるい振動機)	mm: <u>0.1</u>
	☐	X-ray (X線)	
	☐	Optical detection (光学検査)	
	☐	Hand selection (触感検査)	
	☐	Winnowing (風力選別機)	
	☐	Others (その他)	

9. PACKAGING (パッケージ)

Product net weight (正味重量)	500ml
Product drained weight (固形量)	
Primary packaging material (一次包装材)	Plastic bottle
Secondary packaging material (二次包装材)	Cardboard
Tertiary packaging material (三次包装材)	
Product units per packaging (梱包単位)	12pcs/ctn
The used packaging material is inoffensive in direct contact with the grocery, the food ingredient or the raw material and is a valuable protection against contamination (microbiology, taste and odour) and is conform according to EU REGULATION (EC) No 1935/2004, 10/2011 and their amending acts and according to the Ordinance of the FDHA on Materials and Articles (RS 817.023.21: http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=en). Certificates of compliance have to be available on request. (使用する包装材は、食料品、食品材料または原材料と直接接触しても無害であり、汚染（微生物、味、匂い）から保護し、また EU 規則（EC）No1935/2004, 10/2011 とそれらの改訂条例、また資材と商品に関する FDHA の法令(RS817.023.21: を準拠していなければならない)	

10. STORAGE (保管)

Storage temperature: (保管温度)	freezer -18°C (冷凍-18°C)	cold < 5°C (冷蔵 5°C以下)	Ambient, not air-conditioned (室温、空調なし)
Shelf life in the original packaging in days (元の梱包状態の賞味期限/日数)			547
Shelf life once opened in days (開封後の賞味期限/日付)			

11. BACTERIOLOGY (細菌)

Characteristics (特性)	Unit	Method	Limit value
Aerobic, mesophilic germs (中温性好気性菌)	cfu/g	Aerobic plate count	300
Enterobacteriaceae (腸内細菌)	cfu/g		
Escherichia coli (大腸菌)	cfu/g	Enterohemorrhagic E coli o157	0
Yeasts (酵母)	cfu/g	Viable yeast count	0
Moulds (かび)	cfu/g	Viable molds count	0
Staphylococcus aureus (黄色ブドウ球菌)	cfu/g		
Chlostridium botulinum (ボツリヌス菌)	cfu/g		
Listeria monocytogenes (リステリア菌)	in 25 g		
Salmonella spp. (サルモネラ菌)	in 25 g		

12. CHEMICAL AND PHYSICAL DATA (科学的・物理的データ)

Characteristics (特性)	Method (方法)	Standard value (標準値)	min. (最低値)	max. (最高値)	Unit (単位)
Moisture (水分)	Vacuum oven method				
Water activity (a_w -value) (水分活性)					
pH	ph/ORP electrode method	5.8	(5.4)	6.2	
Particle size (粒度)					
Brix ° (ブリックス値)					

13. ALLERGENS (アレルゲン)

yes:	contained in the raw material as an ingredient (quantity, see point 8) (成分として原料に含まれている(数量、ポイント 8 参照))
CC:	not avoidable cross-contamination is possible after HACCP-concept (回避できないクロス・コンタミネーションの可能性がある)
no:	free from (< tolerance limits indicated below) (含まれていない。検出の限界は下記参照)

Allergens	yes	CC possible	no
Gluten contained in cereals, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybridized strains and products of these in a concentration of >20mg/100g if yes, in which ingredient: _____ (20mg/100g 以上の濃度のグルテン、即ち小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、またはそれらの混合菌株が含まれる穀物とそれらの製品) (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Milk and milk products (lactose included) in a concentration of >1g/kg if yes, in which ingredient: _____ (1g/kg 以上の濃度の牛乳及び乳製品 (乳糖含む)) (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Eggs and egg products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の卵及び卵製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Fish and fish products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の魚及び魚製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Crustaceans and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の甲殻類やこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Soybeans and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の大豆及び大豆製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Peanuts and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のピーナッツ及びこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Tree nuts like walnuts, hazelnuts, almonds, pecan, macadamia, cashew, pistachios. pine nuts or nut products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のクルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、ピーカン、マカダミア、カシュー、ピスタチオのような木の实、松の実やナッツ製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒

Sesame seeds and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の胡麻やこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Celery and products of these (included celery salt) in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のセロリやこれらの製品 (セロリ塩を含む)) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Mustard and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のマスタードやこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in a concentration of >10 mg/kg (1g/kg 以上の濃度の 10mg/kg 以上の濃度の亜硫酸塩 (E 220-E 224, E 226-E 228)) if yes, quantity: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Lupine and products thereof in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のルピナスとその製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒
Mollusc and products thereof in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の軟体動物とその製品) If yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか)	☐	☐	☒

14. RESIDUES, IRRADIATION, NANOTECHNOLOGY (残留物、照射)

Pesticides / Antibiotics / Heavy metals and other contaminants (農薬/抗生物質/重金属及びその他のコンタミネーション) have to be according to the Swiss Food Legislation see: http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html and according to EU Legislation EC 396/2005, EC 1881/2006 and its amending Acts. (スイスの食品法 http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html 、また EU 規制 EC 396/2005, EC 1881/2006 とその改正法に準拠していなければならない)
Irradiation (照射) Is the product or any of its ingredients treated with irradiation? (製品またはその製品のいずれかの成分は照射により処理されていますか) yes ☐ no ☒
Nanotechnology (ナノテクノロジー) Do you use nanotechnology (synthetically produced nanoparticles of <100 nm) in your products or on their packaging and do these have properties that differ significantly from those of comparable larger particles? (製品または包装資材にはナノテクノロジー(合成的に生産された 100nm 以下のナノ粒子)を使用していますか。またその粒子は、類似するより大きな粒子と比較して大きく異なる特性はありますか) yes ☐ no ☒

※ (使用している場合は、その対象を記載して下さい:)

15. GMO INFORMATION (遺伝子組み換え作物の情報)

The product has been manufactured without genetically modified organisms, ingredients, additives, microorganisms or processing aids and can therefore be declared according to: (本製品は下記の規制に従い、遺伝子組み換え生物、成分、添加剤、微生物や加工助剤なしで製造されており、従って遺伝子組み換え食品不使用と宣言することができる) - Swiss Food Legislation: http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html - EU Directives: 2003/1829/EG, 2003/1830, 1332/2008 as GMO free. yes ☒ no ☐
※ (GMO FREE でない場合はその理由を記載して下さい:) Documents available as proof of the GMO free status: (遺伝子組み換え食品不使用を証明できる入手可能な文書) ☒ IP-Certificate for Raw materials (原材料に関する IP 証明書) ☐ PCR-Analysis for Raw materials (原材料に関する PD 分析結果) ☐ PCR-Analysis for end product (最終商品に関する PCR 分析結果)

16. PRODUCT DECLARATION / IDENTIFICATION (製品申告/ID)

yes ☒	☐ no	Article Code (商品コード)
yes ☐	☒ no	Supplier's product designation (サプライヤの製品名称)
yes ☐	☒ no	Supplier's name (サプライヤの名前)
yes ☒	☐ no	Manufacturer's name (製造者の名前)
yes ☒	☐ no	Packing- / Manufacturing date (open / coded) (梱包/製造年月日)(オープン/コード化)
yes ☒	☐ no	Best until date or expiration date (賞味期限)
yes ☒	☐ no	Lot-/Batch-No. (ロット/バッチ No.)
yes ☐	☒ no	Risk indication (リスクの表示)

17. CONFIRMATION BY THE SUPPLIER / MANUFACTURER (additional to the general terms and conditions) (サプライヤ/製造者による認可(一般的な使用条件への追加条件))

- All Information is confidential and for internal use only. (全ての情報は機密情報で内部のみに使用される)
- The grocery, food ingredients and raw materials are according to the current Swiss and European legislations at the time of delivery. (スイス到着時には、食料品、食品材料また原材料は現行のスイスと欧州の法律に準拠しているものとする)
- The requirements of the EC-Legislation set in the ordinance (EC) No. 178/2002 concerning the Traceability and Food Safety will be secured during the whole production process (source: http://europa.eu/index_en.htm)
(トレーサビリティと食の安全性に関する条例(EC)No.178/2002 が設定された EU 法規制の要件は、全体の製造過程の中で保証される)
- The supplier/manufacturer informs Stutzer & Co. AG unsolicited and prior to manufacturing, or latest prior to delivery, about any deviation or modification with regard to the relevant raw material specifications, as well as any modifications in his manufacturing process which have an influence or effect on the quality of the raw material. (サプライヤ/製造者は、関連する原材料の仕様だけでなく、原料の品質に影響や効果を及ぼす製造過程の全てのいかなる変更や偏差についても、製造前に、遅くとも配達前に Stutzer&Co.AG に知らせる)
- The quality of the goods delivered is up to the standards as specified in the regulations of the consignee as well as the internal regulations of the manufacturer/supplier. Goods which fail to conform to this raw material specification are rejected and are put at the suppliers'/ manufacturers'disposal, at the suppliers' / manufacturers' expense. (納入される商品の品質は、荷受人の規定並びにサプライヤ/製造者の社内規定において指定された基準を満たしている。この原料規格に適合しない製品は拒否され、供給者/メーカーの費用で、供給者/メーカーの処分にかかる)
- Stutzer & Co. AG is empowered to make sample inspections. These do not exempt any supplier/manufacturer from liability. (Stutzer&CO AG はサンプル検査を行う権限を与えられている。いかなるサプライヤ/製造者もこの責任から免除されない)

Available documents: (入手可能な書類)

Data-Sheet (データシート)	yes ☐	☒ no
Safety Data Sheet (安全性データシート)	yes ☐	☒ no
Veterinary Certificate (動物衛生証明書)	yes ☐	☒ no
Certificate of Analysis (分析証明書)	yes ☐	☒ no

Place and Date	Signature Supplier
Zürich, 09.06.2017	
	Stutzer QC approved