

## Spécifications du produit

### 1. DÉSIGNATION DU PRODUIT

Nom du produit Stutzer	JAPON. MÉLANGE TEMPURA 15/600 G 'WELNA' 47029
Numéro d'article de Stutzer	
Nom du produit du fabricant	
Numéro d'article du fabricant <small>(Numéro de produit du fabricant)</small>	
Pays de production	JAPON

### 2. FABRICANT / FOURNISSEUR

Nom du fabricant	
Code du fabricant	
Adresse	JAPON
Téléphone	
<small>Fax ( numéro de fax)</small>	
Adresse e- mail	
Page d'accueil Internet	
Responsable de la gestion de la qualité	

Nom du fournisseur	Stutzer & Co. AG
Code du fournisseur	
Adresse	Baumackerstrasse 24 8050 Zurich Suisse +41 44 315 56
Téléphone	56 +41 44 315 56 00
Fax	info@stutzer.ch
Adresse e-mail	

### 3. CERTIFICATIONS DU FABRICANT

	oui	Non
IFS		■
BRC		■
FSSC 22000	■	
ISO 9001:2008		■
ISO 14001	■	
ISO 22000	■	
SQF2000		■
Code de conduite BSCI (par exemple SA 8000)		■
Sedex		■
GLOBALGAP		■
Autres : _____		■

Remarque : Veuillez envoyer tous les certificats [actuels et disponibles](#) .

### 4. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT



6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Basé sur : ■ Poids net Poids net égoutté (quantité de solides)	Valeurs moyennes par : ■ Portion comestible de 100 g (pour 100 g de portion comestible) Portion comestible de 100 ml (pour 100 ml de portion comestible)
Valeur énergétique	1453 kJ 355 kcal
Gras	1,4 g
Acides gras saturés	0,29 g
Acides gras monoinsaturés	
Acides gras polyinsaturés	
Acides gras trans	
Cholestérol	ggg
Glucides	mg 76,8 g
Sucre	0,3 g
Amidon	
Polyols	
Fibres alimentaires	gg 3,1 g
Protéines (N x 6,25)	8,7 g
Sel (Na x 2,5)	0,51 g
Convient pour végétariens	Oui ■ Non
Végétaliens oui ■ Non	

\* (Si le produit n'est pas végétarien/végétalien, veuillez en expliquer la raison : car il peut contenir des ingrédients d'origine animale)

7. INFORMATIONS SUR LA PRODUCTION ET LE PROCESSUS

La production doit être basée sur un concept HACCP défini selon le Codex Alimentarius .

Description du processus <small>(Description du processus de fabrication)</small>	Farine de blé et autres ingrédients → pesage → tamisage → mélange, homogénéisation → contrôles ponctuels → emballage automatique → détection par rayons X → contrôle du poids → contrôles ponctuels → emballage
Existe-t-il un procédé physique (stérilisation, pasteurisation, etc.) ?	oui non ■
Si oui, veuillez préciser :	
- Type de processus : _____	
- Heure : _____ (Temps requis)	
- Température : _____ (température)	
- Si concentré ou séché, facteur de concentration : _____	
- Autres conditions : _____ (Autres conditions)	
Existe-t-il des auxiliaires technologiques (enzymes, agents clarifiants, etc.) ?	oui non ■
Si oui, veuillez préciser lequel : _____	
Le produit est-il fumigé ? oui non ■	
Si oui, veuillez préciser quel fumigant : _____	
Le produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ? Oui Non ■	
Si oui, veuillez préciser le nom du gaz : _____	
Viande / Poisson d'animaux d'élevage oui non ■	
Pour les poissons sauvages, veuillez préciser la méthode de pêche : _____	
Plantes / Champignons de :	Serre  Hydroponique (culture dans l'eau)

	Récolte sauvage Cultivé en plein champ
--	---

\*Même si vous recherchez autre chose qu'une plante/un champignon, veuillez cocher l'une des méthodes de culture qui s'applique (culture en serre/hydroponique/culture sauvage/en plein champ).

## 8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS

Le produit est-il inspecté et nettoyé des corps étrangers ?		Oui ■ non
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	■ Détection de métaux Si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm :	Fe: _ 1,0 mm SS : 1,5 mm NonFe : aucune donnée disponible
	■ Tamisage (tamis vibrant) ■ Rayons X ( rayons X)	mm: _ 1mm_ Aucune donnée disponible
	Détection optique	
	Sélection manuelle (inspection tactile)	
	Vannage	
	Autres	

## 9. EMBALLAGE

Poids net du produit	600g
Poids égoutté du produit	
Matériau d'emballage primaire	PP, PE, Nylon
Matériau d'emballage secondaire	Carton
Matériau d'emballage tertiaire	
Unités de produit par emballage	15 X 600G / CARTON
<p>Le matériau d'emballage utilisé est inoffensif en contact direct avec l'épicerie, l'ingrédient alimentaire ou la matière première et constitue une protection précieuse contre la contamination (microbiologie, goût et odeur) et est conforme au RÈGLEMENT UE (CE) n° 1935/2004, 10/2011 et ses lois modificatives et à l'Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21 : <a href="http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=fr">http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=fr</a>).</p>	
<p>Les certificats de conformité doivent être disponibles sur demande. (Les matériaux d'emballage utilisés ne présentent aucun danger en contact direct avec les denrées alimentaires, les ingrédients alimentaires ou les matières premières, protègent contre la contamination (microbiologique, gustative, olfactive) et sont conformes à la réglementation de l'UE (CE). Doit être conforme à l'ordonnance n° 1935/2004, 10/2011 et à leurs modifications, ainsi qu'à la directive FDHA sur les matériaux et les biens (RS817.023.21 :</p>	

## 10. STOCKAGE

Température de stockage :		froid < 5°C (froid en dessous de 5°C)	Ambiante, non climatisée
Durée de conservation dans l'emballage d'origine en jours <small>(A consommer de préférence avant la date/jours dans l'emballage d'origine)</small>	congélateur -18° C		455 jours
Durée de conservation une fois ouvert en jours <small>(Date de péremption après ouverture)</small>	N / A	N / A	N / A

## 11. BACTÉRIOLOGIE

Caractéristiques	Unité	Méthode	Valeur limite
Germes aérobies et mésophiles	ufc/g		Aucune donnée disponible
Enterobacteriaceae (bactéries intestinales)	ufc/g		Aucune donnée disponible
Escherichia coli	ufc/g		Aucune donnée disponible
Levures	ufc/g		Aucune donnée disponible
Moules	ufc/g		Aucune donnée disponible
Staphylococcus aureus	ufc/g		Aucune donnée disponible
Chlostridium botulinum	ufc/g		Aucune donnée disponible
Listeria monocytogenes	dans 25		Aucune donnée disponible
Salmonella spp.	g dans 25 g		Aucune donnée disponible

12. Données chimiques et physiques

Caractéristiques	Méthode	Valeur standard <small>(Valeur standard)</small>	min. <small>(Valeur minimale)</small>	max. <small>(Prix le plus élevé)</small>	Unité <small>(unité)</small>
Humidité		Aucune donnée disponible			
Activité de l'eau (valeur aw)		Aucune donnée disponible			
pH		Aucune donnée disponible			
Brix °		Aucune donnée disponible			

13. ALLERGÈNES

Oui:	contenu dans la matière première en tant qu'ingrédient (quantité, voir point 8)		
CC:	une contamination croisée non évitable est possible après le concept HACCP		
Non:	exempt de (< limites de tolérance indiquées ci-dessous)		
Allergènes	Oui	CC possible	Non
Gluten contenu dans les céréales, c'est-à-dire le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybridées et les produits de ceux-ci dans une concentration de > 20 mg/100 g si oui, dans quel ingrédient : <u>Blé</u> (gluten dans une concentration de 20 mg/100 g ou plus, c'est-à-dire petites céréales) (céréales et leurs produits, y compris le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou des souches mixtes) (S'il y en a, lesquels ?)	■		
Lait et produits laitiers (lactose inclus) en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient : _____ ( Si oui, lequel ?)			■
Œufs et produits à base d'œufs en concentration > 1 g /kg si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Poisson et produits de la pêche en concentration > 1 g /kg si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Crustacés et produits dérivés de ceux-ci en concentration > 1 g/kg (Crustacés et leurs produits) si oui, dans quel ingrédient : <u>Crevettes</u> (si oui, lesquelles)			■
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg <small>Soja et produits à base de soja)</small> si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Arachides et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg -Noix et leurs produits) si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Fruits à coque comme les noix, les noisettes, les amandes, les noix de pécan, les noix de macadamia, les noix de cajou, les pistaches. pignons de pin ou produits à base de noix dans une concentration > 1 g/kg <small>Noix telles que les pignons de pin et les produits à base de noix)</small> si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Graines de sésame et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g /kg <small>Concentration de sésame et de ses produits)</small> si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) à une concentration > 1 g /kg si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg goujon et ces produits) si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) à une concentration >10 mg/kg (1g/kg Sulfites à des concentrations de 10 mg/kg ou plus (E 220-E 224, E 226-E228) si oui, quantité : _____ (si oui, quelle quantité)			■
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg et ses produits) si oui , dans quel ingrédient : _____			■
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg <small>Les animaux et leurs produits)</small> Si oui, dans quel ingrédient : _____			■

14. RÉSIDUS, IRRADIATION, NANOTECHNOLOGIE

Pesticides / Antibiotiques / Métaux lourds et autres contaminants doivent être conformes à la législation alimentaire suisse voir : <a href="http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html">http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html</a> et à la législation de l'UE CE 396/2005, CE 1881/2006 et ses lois modificatives.	
<b>Irradiation</b> Le produit ou l'un de ses ingrédients est-il traité par irradiation ?	
	oui non <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Nanotechnologie</b> Utilisez-vous des nanotechnologies (nanoparticules produites synthétiquement de <100 nm) dans vos produits ou sur leur emballage et celles-ci ont-elles des propriétés qui diffèrent significativement de celles de particules comparables plus grandes ?	
<small>Existe-t-il des caractéristiques qui sont significativement différentes de</small>	
	oui non <input checked="" type="checkbox"/>

(Si vous l'utilisez, veuillez indiquer le sujet :

15. INFORMATIONS SUR LES OGM

Le produit a été fabriqué sans organismes génétiquement modifiés, ingrédients, additifs, micro-organismes ou auxiliaires technologiques et peut donc être déclaré selon :	
peut être)	
- Législation alimentaire suisse : <a href="http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html">http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html</a>	
- Directives de l'UE : 2003/1829/CE, 2003/1830, 1332/2008	
comme sans OGM.	
	oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
<b>Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :</b>	
	Certificat IP pour les matières premières
	Analyse PCR des matières premières ( résultats d'analyse PD des matières premières)
	Analyse PCR pour le produit final ( résultats de l'analyse PCR pour le produit final)

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT

oui	Aucun code d'article
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	pas de désignation du produit du fournisseur pas de nom
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	du fournisseur
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Nom du fabricant
oui	<input checked="" type="checkbox"/> pas de date d'emballage /de fabrication (ouverte/codée)
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Pas de date limite de consommation ni de date d'expiration
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	pas de numéro de lot .
Oui <input checked="" type="checkbox"/>	aucune indication de risque

17. CONFIRMATION DU FOURNISSEUR / FABRICANT (en complément des conditions générales )

1. Toutes les informations sont confidentielles et réservées à un usage interne uniquement.
2. L' épicerie, les ingrédients alimentaires et les matières premières sont conformes aux législations suisses et européennes en vigueur au moment de la livraison.  
(En supposant que)
3. Les exigences de la législation communautaire fixées dans l'ordonnance (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité et la sécurité alimentaire seront garanties tout au long du processus de production (source : [http://europa.eu/index\\_en.htm](http://europa.eu/index_en.htm))

---

4. Le fournisseur/fabricant informe Stutzer & Co. AG spontanément et avant la fabrication, ou au plus tard avant la livraison, de toute déviation ou modification par rapport aux spécifications des matières premières concernées, ainsi que de toute modification de son processus de fabrication qui a une influence ou un effet sur la qualité de la matière première.  
Toute modification ou tout écart dans le processus de fabrication doit être signalé à Stutzer & Co. AG avant la production et au plus tard avant la livraison.
5. La qualité des marchandises livrées est conforme aux normes spécifiées dans le règlement du destinataire ainsi que dans le règlement intérieur du fabricant/fournisseur. Les marchandises non conformes à cette spécification de matière première sont rejetées et mises à la disposition des fournisseurs/fabricants, aux frais de ces derniers.  
est en train de faire. Les produits ne répondant pas à cette spécification d'ingrédients seront rejetés et mis à la disposition du fournisseur/fabricant aux frais de ce dernier.
6. Stutzer & Co. AG est habilitée à effectuer des inspections par sondage. Celles-ci n'exemptent en rien La société Stutzer&CO AG est autorisée à effectuer des contrôles par échantillons. Tout fournisseur/fabricant est déchargé de toute responsabilité .  
(non exonéré de responsabilité)

Documents disponibles :

Fiche de données	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Fiche de données de sécurité	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Certificat vétérinaire	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Certificat d' analyse	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non

Lieu et date	Fournisseur de signature
Zurich, le 3 septembre 2019	 Stutzer QC approuvé