



Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit	Asperges vertes surgelées 10/16 mm 5 x 1 kg
Numéro d'article	40097
Marque du produit	
Dénomination légale du produit Pays	
de production	Pérou

2.1. FOURNISSEUR	
Nom de l'entreprise / Code	
GLN de l'entreprise (Global Location Number)	
Adresse	
Adresse e-mail	
Page d'accueil Internet	

2.2. FABRICANT Le fournisseur et	
le fabricant sont-ils identiques ? OUI NON Nom/code de l'entreprise	Si NON, veuillez préciser le fabricant ci-dessous :
GLN (numéro d'emplacement mondial) du fabricant	
Adresse	
Page d'accueil Internet	

2.3. IMPORTATEUR	
Nom de l'importateur	Stutzer & Co. AG
Adresse	Baumackerstrasse 24 8050 Zurich Suisse
Téléphone	+41 44 315 56 56
Adresse e-mail	info@stutzer.ch

3. CERTIFICATIONS	
Certification du fabricant : IFS OUI NON BRC ☐ ☒ FSSC 22000 ☐ ☒ SQF 2000 ☐ ☒ ISO 14001 ☐ ☒ ISO 22000 ☐ ☒ GLOBALGAP ☐ ☒ Norme sociale (par exemple Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), si OUI, veuillez préciser : Autre certification :	Certification du produit : OUI NON Code du certificat : Organique / Biologique ☐ ☒ Halal ☐ ☒ Kascher ☒ ☐ MSC ☐ ☒ ASC ☐ ☒ Commerce équitable ☐ ☒ RSPO, si oui, quel type ? ☐ ☒ Autre, lequel ? ☐ ☐ Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .

4. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT

Brève description du produit	Pointes d'asperges vertes surgelées
Apparence / Couleur	Couleur verte ou vert clair caractéristique.
Odeur	Caractéristique exempte de toute odeur anormale
Goût	Caractéristique exempte de tout goût anormal
Consistance / Texture	Tendre et compact, entièrement comestible.

Le produit est-il prêt à être consommé ?	☐ OUI ☒ NON (si NON, veuillez préciser les instructions ci-dessous)		
Instructions de préparation pour le client final	à manger cuit		
Absorbant d'oxygène/d'humidité contenu ?	☒ NON	☐ OUI Si OUI, précisez :	
Indication de consommation (apport quotidien maximal ?)	☒ NON	☐ OUI Apport journalier maximal :	

5. INGRÉDIENTS

Remarques :

- Complétez la liste des ingrédients par ordre quantitatif décroissant de poids (Total = 100%).
- Les pourcentages (p/p) des ingrédients doivent être spécifiés tels qu'ils sont au moment de la production.
- Précisez la source botanique/animale des graisses, huiles, gélatine, vinaigre, maltodextrine, sirop de glucose, amidons et amidons modifiés.
- Pour les produits de la pêche sauvage, précisez la zone de pêche de la FAO (par exemple FAO 57) et l'engin de capture utilisé (UE 1379/2013)
- Pour les produits de la pêche d'élevage, veuillez préciser leur provenance et leur pays de production.
- Pour les produits de la pêche, les champignons et les algues, veuillez préciser le nom latin ou scientifique.
- L'origine des ingrédients est obligatoire, si la quantité est >20% pour les ingrédients animaux ou >50% pour les ingrédients végétaux.
- Pour l'huile de palme : Précisez si elle est issue d'une production durable et quel type de certification RSPO est détenue.

[illegible]

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Basé sur:	☒ Poids net ☐ Poids drainé ☐ Produit préparé	Les valeurs sont : ☒ Analysé ☐ Calculé ☐ Publié Source:	Valeurs moyennes par : ☒ 100 g de portion comestible ☐ 100 ml de portion comestible
Valeur énergétique (calculée selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)		kJ 8620 kcal	
		0,16	
Matières grasses dont acides gras saturés		0,03	
Glucides dont sucres		2.04	
Fibres alimentaires		2.04	
Protéines (N x 6,25)		1.7	
Sel (Na x 2,5)		1,96	
☐ pur ☐ iodé ☐ fluoré		0,01 ggggggg	
Le produit peut être déclaré comme :			
Végétarien : OUI (ne commentez aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)			
☒ NON Végétalien : OUI (ne commentez aucun ingrédient ni auxiliaire technologique d'origine animale et n'a jamais été en contact avec ceux-ci. Des contaminations croisées involontaires avec des composants animaux peuvent être possibles)			
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 de production ou organigramme (Veuillez envoyer si disponible)			
Existe-t-il un procédé physique pour conserver les aliments ? (par exemple, stérilisation, pasteurisation, cuisson, cuisson au four, séchage, etc.) ☐ OUI ☒ NON			
Si oui, veuillez préciser :			
Type de procédé :	blanchi		
Durée :			
Température :			
Concentration / facteur de séchage :			
Valeur F0 :			
Des auxiliaires de fabrication ont-ils été utilisés (enzymes, agents clarifiants, etc.) ?			
☐ OUI ☒ NON			
Des auxiliaires technologiques d'origine animale ont-ils été utilisés (produit ET matière première) ?			
☐ OUI ☒ NON			
Si oui, veuillez préciser lequel :			
Le produit est-il fumigé ?			
☐ OUI ☒ NON			
Si oui, veuillez préciser le fumigant :			
Le produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ?			
☐ OUI ☒ NON			
Si oui, veuillez préciser le gaz :			
Plantes / Champignons de : Serre ☐ Hydroponique ☐ Culture sauvage ☐ Cultivé sur le terrain ☐			

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS				
Le produit est-il inspecté, nettoyé et exempt de corps étrangers ?				☒ OUI ☐ NON
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	☒	Détection de métaux (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Fe:	> 2,5 mm
			SS:	> 3,5 mm
			NonFe :	> 3,0 mm
	☐	Tamissage / filtration (taille des mailles en mm)		
	☐	Radiographie (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)		
	☒	Détection optique (si oui, quel type/système ?)		
	☒	Sélection de la main		
	☐	Aimant (veuillez préciser la force en Gauss)		
	☐	Autres:		

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES				
Poids de l'unité client (CU*) [kg] ou contenu [Litre] Net :	Poids	1	Brut :	1,0108
égoutté de l'unité client (CU*) [kg]		1	(ou sans vitrage)	
Mesures de l'unité client (CU*) [m]	Longueur:	0,078	Largeur :	0,19
			Hauteur:	0,18
Poids de l'unité commerciale (TU*) [kg]	Filet:	5	Brut :	5,464
Mesures des unités commerciales (TU*) [m]	Longueur:	0,4	Largeur :	0,2
			Hauteur:	0,198
Unités client par unité commerciale (par exemple, sacs par carton)		5		
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)		PEBD		
Pour les canettes : un revêtement intérieur/laque est-il utilisé ?	☐ OUI ☒ NON	Si oui, précisez :		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)		Carton Kraft		
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU*)		7613324130471		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU*)		7613324130488		
Le matériau d'emballage utilisé est inoffensif en contact direct avec les produits alimentaires, les ingrédients alimentaires ou les matières premières et constitue une protection précieuse contre les contaminations (microbiologie, goût et odeur). Il est conforme au RÈGLEMENT (CE) n° 1935/2004, 10/2011 et à ses modifications , ainsi qu'à l'Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21). Les certificats de conformité doivent être fournis sur demande.				
* CU = Unité client final comme sac, pot en verre, canette, bouteille, etc. // TU = Unité commerciale comme carton extérieur, plateau, emballage rétractable, etc.				

10. DURÉE DE CONSERVATION / STOCKAGE			
Température de stockage :	surgelé (-18°C) 900 jours	Refroidi (< 5°C)	température ambiante (environ 20°C)
Durée de conservation dans l'emballage d'origine en jours		-	-
Durée de conservation une fois ouvert en jours			

Conditions de stockage particulières (par exemple, dans un endroit sombre et sec, etc.)	-
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	Autocollant pour sac /
Exemple de code de date d'expiration	☒ Autocollant pour carton ☐ j.mm.aaaa ☐ mm.aaaa autre :

11. BACTÉRIOLOGIE				
Le produit est commercialement stérile : ☐ OUI ☐ NON				
Caractéristiques	Unité	Germes aérobies	Méthode	Valeur limite
ufc/g Enterobacteriaceae ufc/g Escherichia coli ufc/g			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
Levures ufc/g Moisissures ufc/g Bacillus cereus ufc/g			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
Staphylococcus ufc/g Clostridium botulinum ufc/g			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
Listeria monocytogenes dans 25 g Salmonella spp.			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
dans 25 g			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
			-	-
			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel
			Analyse Mibi en laboratoire	Annuel

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES					
Caractéristiques	Méthode	Humidité	Activité de l'eau	Valeur standard	Unité
(valeur aw)	-				%
pH Brix° Teneur en alcool	-				
	-				
	-				% vol.
	-				

13. ALLERGÈNES				
OUI : contenu dans la matière première en tant qu'ingrédient (quantité, voir point 8)				
CC : contamination croisée non évitable possible selon le concept HACCP NON : exempt de (< limites de tolérance indiquées ci-dessous)				
Allergènes		OUI	CC possible	NON
Gluten présent dans les céréales, c'est-à-dire le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybrides, ainsi que leurs produits dérivés. Si oui, dans quel ingrédient ?	à une concentration de > 20 mg/kg	☐	☐	☒
	à une concentration de > 200 mg/kg	☐	☐	☒
Lait et produits laitiers (lactose inclus) à une concentration > 1 g/kg		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				
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		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				
Arachides et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg		☐	☐	☒
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 de > 1 g/kg, si oui, dans quel ingrédient et préciser la		☐	☐	☒
noix : Graines de sésame et produits à base de celles-ci dans une concentration de > 1 g/kg		☐	☐	☒
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		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) à une concentration > 10 mg/kg		☐	☐	☒
si oui, précisez l'ingrédient et la quantité :				
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg		☐	☐	☒
si oui, dans quel ingrédient :				

14. RÉSIDUS / IRRADIATION / NANOTECHNOLOGIE	
Les pesticides / antibiotiques / métaux lourds et autres contaminants doivent être conformes à la législation alimentaire suisse et à la législation de l'UE CE 396/2005, CE 1831/2003 et ses lois modificatives.	
Irradiation Le produit ou l'un de ses ingrédients est-il traité par irradiation ? (par exemple, rayons gamma, lumière UV) OUI NON ☐ ☒	
Nanotechnologie Utilisez-vous la nanotechnologie dans vos produits et ceux-ci ont-ils des propriétés qui diffèrent considérablement de celles de particules plus grosses comparables ? ☐ OUI NON ☒	

15. INFORMATIONS SUR LES OGM

Le produit a été fabriqué sans organismes génétiquement modifiés, ingrédients, additifs, micro-organismes ni auxiliaires technologiques. Il ne nécessite pas de déclaration OGM conformément aux réglementations suivantes :

• Législation alimentaire suisse •

Directives de l'UE 1829/2003/CE, 1830/2003, 1332/2008

- ☒ OUI (aucun étiquetage OGM requis)
☐ NON (nécessite un étiquetage OGM)

Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :

- ☐ Certificat IP pour les matières premières
☐ Analyse PCR des matières premières
☐ Analyse PCR pour le produit final

16. CONFIRMATION DU FOURNISSEUR / FABRICANT

(en complément des conditions générales)

1. Toutes les informations sont confidentielles et réservées à un usage interne uniquement.
2. Le produit, les ingrédients alimentaires et les matières premières sont conformes aux législations suisses et européennes en vigueur. heure de livraison.
3. Les exigences de la législation communautaire fixées dans l'ordonnance (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité et La sécurité alimentaire sera assurée tout au long du processus de production.
4. Le fournisseur/fabricant informe l'importateur de manière spontanée et avant la fabrication, ou au plus tard avant la livraison, concernant tout écart ou modification par rapport aux spécifications du produit concerné, ainsi que toute modifications dans son procédé de fabrication qui ont une influence ou un effet sur la qualité de la matière première.
5. La qualité des marchandises livrées est conforme aux normes spécifiées dans les règlements du destinataire ainsi que le règlement intérieur du fabricant/fournisseur. Les marchandises non conformes à cette spécification de matière première sont rejetés et mis à la disposition des fournisseurs/fabricants, aux frais de ces derniers.
6. L'importateur est habilité à effectuer des inspections par échantillonnage. Celles-ci ne dispensent pas le fournisseur/fabricant de responsabilité.

Documents et confirmations disponibles :

- ☒ OUI ☐ AUCUN certificat d'analyse (CoA) pour chaque lot
☐ OUI ☒ Pas de certificat vétérinaire/sanitaire pour les produits animaux destinés à l'exportation vers l'UE/Suisse

Lieu et date

Fournisseur de timbres et de signatures

Zurich, le 25 juillet 2024


 Stutzer QC approuvé

17. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES