

STUTZER

&CO
AG
SWITZERLAND

Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit de l'importateur	Morceaux de cèpes surgelés 5x1kg / 1x10kg
Numéro d'article de l'importateur	43124 / 49952
Marque du produit	
Nom du produit du fabricant	
Numéro d'article du fabricant	
Dénomination légale du produit	
Pays de production	Italie

2. FABRICANT / FOURNISSEUR	
Nom du fabricant / fournisseur	
Code du fabricant / fournisseur	
Adresse	
Téléphone	
Fax	
Adresse e-mail	
Page d'accueil Internet	
Responsable de la gestion de la qualité	

Nom de l'importateur	Stutzer & Co. AG
Adresse	Baumackerstrasse 24 8050 Zurich Suisse
Téléphone	+41 44 315 56 56
Fax	+41 44 315 56 00
Adresse e-mail	info@stutzer.ch

3. CERTIFICATIONS	
Fabricant	
certification:	OUI NON
IFS	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ISO 9001	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
SQF2000	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
GLOBALGAP	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Halal <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Kascher <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	MSC <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	ASC <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	FOS <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Commerce équitable <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	RSPO, si oui, quel type ? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Autre, lequel ? <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Basé sur:	<input type="checkbox"/> x Poids net <input type="checkbox"/> Poids drainé <input type="checkbox"/> Produit préparé	Les valeurs sont : <input type="checkbox"/> Analysé <input type="checkbox"/> Calculé <input type="checkbox"/> Publié Source : base de données italienne et FDA
		Valeurs moyennes par : <input type="checkbox"/> x100g portion comestible <input type="checkbox"/> Portion comestible de 100 ml
Valeur énergétique (calculé selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)		124 kJ 29 kcal
Graisse		0,4 g
Acides gras saturés		0 g
Acides gras monoinsaturés		g
Acides gras polyinsaturés		g
Acides gras trans		g
Cholestérol		mg
Glucides Sucre		1,2 g
Amidon		0,7 g
Polyols		g
Fibres alimentaires		g 1,1 g
Protéines (N x 6,25)		4,7 g
Sel (Na x 2,5)	<input type="checkbox"/> pur <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré	0,06 g

(Les valeurs nutritionnelles en gras sont obligatoires)

Le produit peut être déclaré comme :
Végétarien : (ne <input type="checkbox"/> X OUI <input type="checkbox"/> NON contient aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)
Vegan : <input type="checkbox"/> X OUI <input type="checkbox"/> NON (ne contient aucun ingrédient 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 de production ou organigramme (Veuillez envoyer si disponible)	
Existe-t-il un processus physique ? (par exemple stérilisation, pasteurisation, cuisson, pâtisserie, séchage, etc.)	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser :	
Type de processus :	
Temps:	
Température:	
Concentration / facteur de séchage :	
Autres conditions :	
Des auxiliaires de fabrication ont-ils été utilisés (enzymes, agents clarifiants, etc.) ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Des auxiliaires technologiques d'origine animale ont-ils été utilisés (produit ET matière première) ?	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> X NON
Si oui, veuillez préciser lequel : Le	
produit est-il fumigé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le fumigant : Le	
produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le gaz :	
Poisson / Viande d'animaux d'élevage ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Méthode de pêche en cas de capture sauvage :	(d'élevage) (sauvage)
Plantes / Champignons de : X Greenhouse <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Hydroponique <input checked="" type="checkbox"/> X Culture sauvage <input type="checkbox"/> Cultivé sur le terrain	

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS			
Le produit est-il inspecté et nettoyé des corps étrangers ?			Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	<input checked="" type="checkbox"/>	Détection de métaux (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Fe : 2,0 mm SS : 3,5 mm Non Fe : 2,5 mm
	<input type="checkbox"/>	Tamisage / filtration (taille des mailles en mm)	
	<input type="checkbox"/>	Radiographie (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Détection optique	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Sélection des mains	
	<input type="checkbox"/>	Aimant (veuillez préciser la force en Gauss)	
	<input type="checkbox"/>	Autres:	

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES			
Poids unitaire du client [g] ou contenu [ml]	Filet:	Brut:	
Poids égoutté unitaire client [g]			
Dimensions de l'unité client [cm]	Longueur:	Largeur:	Hauteur:
Poids unitaire commercial [g]	Filet:	Brut:	
Dimensions des unités commerciales [cm]	Longueur:	Largeur:	Hauteur:
Unités client par unité commerciale			
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)			
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)			
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU)	7613324121707 (1kg) / -		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU)	7613324121714 (5x1kg) / 7613324122421 (1x10kg)		
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 actes modificatifs et à l'ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21).			
Les certificats de conformité doivent être disponibles sur demande.			

10. DURÉE DE CONSERVATION / STOCKAGE			
Température de stockage :	surgelé (-18°C)	Refroidi (< 5°C)	température ambiante (environ 20°C)
Durée de conservation dans l'emballage d'origine en jours	730		
Durée de conservation une fois ouvert en jours			

Conditions de stockage particulières (par exemple, dans un endroit sombre et sec, etc.)	Stockage congelé
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Exemple de code de date d'expiration	jj.mm.aaaa

11. BACTÉRIOLOGIE					
Le produit est commercialement stérile :		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>		
Caractéristiques	Unité	Méthode	Fréquence des tests (FOURNISSEUR)*	Valeur limite	
Germes aérobies et mésophiles	ufc/g		1	1'000'000	
Entérobactéries	ufc/g				
Escherichia coli	ufc/g		1	10	
levures	ufc/g		3	10'000	
Moules	ufc/g		1	10'000	
Bacillus cereus	ufc/g		3	10'000	
Staphylococcus aureus	ufc/g			1'000	
Chlostridium botulinum	ufc/g				
Listeria monocytogenes	ufc/g		3	Absent	
Salmonella spp.	en 25 g		2	Absent	

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES						
Caractéristiques	Méthode	Humidité	Valeur standard	min.	max.	Unité
						%
Activité de l'eau (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: 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 produits de celles-ci à une concentration de > 20 mg/100 g si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Lait et produits laitiers (lactose inclus) à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Œufs et produits à base d'œufs en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Poisson et produits de la pêche en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Crustacés et produits dérivés de ceux-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Arachides et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Les fruits à coque comme les noix, les noisettes, les amandes, les noix de pécan, les noix de macadamia, les noix de cajou, pistaches, pignons de pin ou produits à base de noix dans une concentration > 1 g/kg, si oui, dans quel ingrédient et précisez la noix :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Graines de sésame et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) dans une concentration de >1g/kg, si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) à une concentration > 10 mg/kg si oui, dans quel ingrédient et quantité :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X

14. RÉSIDUS / IRRADIATION / NANOTECHNOLOGIE

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 1881/2006 et ses actes modificatifs.

Irradiation

Le produit ou l'un de ses ingrédients est-il traité par irradiation ?

 OUI NON**Nanotechnologie**

Utilisez-vous la nanotechnologie dans vos produits ou emballages et ceux-ci ont-ils des propriétés qui diffèrent considérablement les uns des autres ? celles de particules comparables plus grosses ?

 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 :	
<ul style="list-style-type: none"> • Législation alimentaire suisse • Directives de l'UE 2003/1829/CE, 2003/1830, 1332/2008 	<input type="checkbox"/> X OUI (aucun étiquetage OGM requis) <input type="checkbox"/> NON (nécessite un étiquetage OGM)
Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :	
<input type="checkbox"/> Certificat IP X pour les matières premières <input type="checkbox"/> Analyse PCR des matières premières <input type="checkbox"/> Analyse PCR pour le produit final	

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT	
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Code d'article AUCUN
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Aucune désignation de produit du fournisseur
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Nom du fournisseur
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Nom du fabricant
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Date d'emballage / de fabrication (ouverte / codée)
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUNE date limite de consommation ou date d'expiration
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUN numéro de lot/de lot.
OUI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Aucune indication de risque

17. CONFIRMATION DU FOURNISSEUR / FABRICANT	
(en complément des conditions générales)	
<p>1. Toutes les informations sont confidentielles et réservées à un usage interne uniquement.</p> <p>2. L'épicerie, les ingrédients alimentaires et les matières premières sont conformes aux législations suisses et européennes en vigueur au moment de la livraison.</p> <p>3. Les exigences de la législation communautaire fixées dans l'ordonnance (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité et la sécurité alimentaire seront sécurisées tout au long du processus de production.</p> <p>4. Le fournisseur/fabricant informe l'importateur spontanément et avant la fabrication, ou au plus tard avant la livraison, de tout écart 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.</p> <p>5. La qualité des marchandises livrées est conforme aux normes spécifiées dans le règlement du destinataire et dans le règlement intérieur du fabricant/fournisseur. Les marchandises non conformes à ces spécifications de matières premières sont rejetées et mises à la disposition du fournisseur/fabricant, à ses frais.</p> <p>6. L'importateur est habilité à procéder à des inspections par échantillonnage. Celles-ci n'exonèrent pas le fournisseur/fabricant de sa responsabilité.</p>	
Documents disponibles :	
Fiche de données	OUI <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Fiche de données de sécurité	OUI <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Certificat vétérinaire	OUI <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> xNON
Certificat d'analyse	OUI <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Lieu et date	Fournisseur de timbres et de signatures
Zurich, le 20 novembre 2023	
.....	Stutzer QC approuvé

18. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES