

# STUTZER



## Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit	Peau d'edamame 20/500g
Numéro d'article	45257
Marque du produit	
Dénomination légale du produit Pays de production	Edamame décortiqués IQF Chine

  

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 GLN	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Si NON, veuillez préciser le fabricant ci-dessous :
(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																																																												
<b>Certification du fabricant : IFS</b> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>OUI</td> <td>NON</td> </tr> <tr> <td>BRC</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>FSSC 22000</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>SQF 2000</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>ISO 14001</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>ISO 22000</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>GLOBALGAP</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Norme sociale (par exemples Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), et OUI, veuillez préciser : Code de conduite de la BSCI</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Autre certification : Sedex, GRASP, HACCP</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		OUI	NON	BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SQF 2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GLOBALGAP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Norme sociale (par exemples Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), et OUI, veuillez préciser : Code de conduite de la BSCI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Autre certification : Sedex, GRASP, HACCP			<b>Certification du produit : OUI NON Code du certificat :</b> <table border="0"> <tr> <td>Organique / Biologique</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Halal</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Kasher</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>MSC</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>ASC</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Commerce équitable</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>RSPO, si oui, quel type ?</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>Autre, lequel ?</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>.....</td> </tr> </table> <p>Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .</p>	Organique / Biologique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	Kasher	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....	MSC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	ASC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	Commerce équitable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	RSPO, si oui, quel type ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....	Autre, lequel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
	OUI	NON																																																										
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																										
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																										
SQF 2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																										
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																										
ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																																										
GLOBALGAP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
Norme sociale (par exemples Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), et OUI, veuillez préciser : Code de conduite de la BSCI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																																										
Autre certification : Sedex, GRASP, HACCP																																																												
Organique / Biologique	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
Kasher	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....																																																									
MSC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
ASC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
Commerce équitable	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
RSPO, si oui, quel type ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.....																																																									
Autre, lequel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....																																																									



6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Basé sur:	<input checked="" type="checkbox"/> Poids net <input type="checkbox"/> Poids drainé <input type="checkbox"/> Produit préparé	Les valeurs sont : <input checked="" type="checkbox"/> Analysé <input type="checkbox"/> Calculé <input type="checkbox"/> Publié Source: _____
		Valeurs moyennes par : <input checked="" type="checkbox"/> Portion comestible de 100 g <input type="checkbox"/> Portion comestible de 100 ml
Valeur énergétique		538 kJ
(calculé selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)		129 kcal
		6,7 g
Matières grasses dont acides gras saturés		0,9 g
Glucides dont sucres		2,4 g
Fibres alimentaires		g
Protéines (N x		g
6,25)		1,412 g
Sélénium (Na x 2,5) <input type="checkbox"/> même si <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré		0,02 g
Le produit peut être déclaré comme :		
Végétarien : OUI (ne contient aucun <input checked="" type="checkbox"/> aucun <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)		
Végétalien : OUI (ne contient aucun <input checked="" type="checkbox"/> aucun <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> ingrédient ni auxiliaire technologique d'origine animale et n'a jamais été en contact avec ceux-ci. Involontaire des contaminations croisées 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.		
Processus de production description 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.)		<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser :		
Type de processus :	Blanchiment	
Temps:	minutes FO	
Température:	96-100	
Concentration / facteur de séchage :	/	
Valeur FO :	/	
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 type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser lesquels : 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 : _____		
Plantes / Champignons de : Serre <input type="checkbox"/> Hydroponique <input type="checkbox"/> Culture sauvage <input type="checkbox"/> Cultivé sur le terrain <input checked="" type="checkbox"/>		

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS				
Le produit est-il inspecté, nettoyé et exempt de corps étrangers ?				<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	<input checked="" type="checkbox"/>	Détection de métaux (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Fe:	1,5
			SS:	2,0
			NonFe :	2,0
	<input checked="" type="checkbox"/>	Tamissage / filtration (taille des mailles en mm)	5,5 mm	
	<input type="checkbox"/>	Radiographie (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)		
	<input checked="" type="checkbox"/>	Détection optique (si oui, quel type/système ?)	Trieur de couleurs	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Aimant de sélection		
	<input checked="" type="checkbox"/>	de main (veuillez préciser la force en Gauss)	12000	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Autres:	Vanneuse	

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES Poids de l'unité				
client (UC* [kg] ou contenu [Litre] Net : Poids égoutté de l'unité client (UC*)	0,5	Brut :	0,51	
[kg]	(ou sans vitrage)			
Mesures de l'unité client (CU*) [m]	Longueur: 0,022	Largeur: 0,02	Hauteur:	
Poids de l'unité commerciale (TU*) [kg]	Filet: 10	Brut :	10,6	
Mesures des unités commerciales (TU*) [m]	Longueur: 0,0395	Largeur: 0,0275	Hauteur: 0,0185	
Unités client par unité commerciale (par exemple, sacs par carton)				
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)	Sac 20PE/PET			
Pour les canettes : un revêtement intérieur/laque est-il utilisé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	Si oui, précisez :		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	carton			
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU*)	7610294771758			
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU*)	7613324100436			
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 sur les matériaux et objets (RS 817.023.21) . , ainsi qu'à l'Ordonnance du DFI 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)	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.)	/		
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?			
Exemple de code de date d'expiration	<input checked="" type="checkbox"/> j.mm.aaaa	<input type="checkbox"/> mm.aaaa	<input type="checkbox"/> autre :

11. BACTÉRIOLOGIE				
Le produit est commercialement stérile : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON				
Caractéristiques	Unité	Méthode	Fréquence des tests	Valeur limite
mésophiles ufc/g Enterobacteriaceae ufc/g		GB 4789.2	Par lot	100 000
Escherichia coli ufc/g Levures ufc/g Moisissures ufc/g		GB4789.3	Par lot	100
Bacillus cereus ufc/g Staphylococcus ufc/g Clostridium		GB4789.38	Par lot	Négatif
botulinum ufc/g Listeria monocytogenes		GB 4789.15	Par lot	100
dans 25 g Salmonella spp. en 25 g		GB 4789.15	Par lot	100
		GB 4789.30	Par lot	0/25g
		GB 4789.4	Par lot	0/25g

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES Caractéristiques						
Méthode	Humidité	Activité de l'eau	Valeur standard	min.	max.	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	à une concentration de > 200 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits laitiers (lactose inclus) à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœufs et produits à base d'œufs en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson et produits de la pêche en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits dérivés de ceux-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	Edamame décortiqué 100%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg Si oui, dans quel ingrédient : Fruits		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
noix : Graines de sésame et produits à base de celles-ci dans une concentration de > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) à une concentration > 10 mg/kg si oui, précisez l'ingrédient et la quantité :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

14. RÉSIDUS / IRRADIATION / NANOTECHNOLOGIE	
Pesticides / Antibiotiques / Métaux lourds et autres contaminants 2023/915 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 ? (par exemple, rayons gamma, lumière UV) OUI NON	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
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 ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> 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 15 juillet 2024

  
Stutzer Group

## 17. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES