

STUTZER



SUISSE

Spécification du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit	FALAFEL ORIENTAL 7/1kg
Numéro d'article	45329
Marque du produit	JABAL
Nom légal du produit	
Pays de production	Allemagne

2.1. FOURNISSEUR	
Nom/code de l'entreprise	
Numéro d'emplacement global (GLN) de l'entreprise	
Adresse	
Adresse email	
Page d'accueil Internet	

2.2. FABRICANT		
Le fournisseur et le fabricant sont-ils identiques ?	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	Si NON, veuillez préciser le fabricant ci-dessous :
Nom/code de l'entreprise		
GLN (numéro d'emplacement global) 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 email	info@stutzer.ch

3. CERTIFICATIONS			
Certification du fabricant :	OUI NON	Certification du produit :	OUI NON Code du certificat :
IFS	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Organique / Biologique	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
CRB	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Halal	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FSSC 22000	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Kascher	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
SQF 2000	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	MSC	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
ISO 14001	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	ASC	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
ISO 22000	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Commerce équitable	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
GLOBALGAP	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	RSPO, si oui, quel type ?	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Normes sociales	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Autre, lequel ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
(par exemple Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), si			
OUI merci de préciser :			
Autres certifications :		
		
		Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles.	

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Basé sur:	<input checked="" type="checkbox"/> Poids net <input type="checkbox"/> Poids égoutté <input type="checkbox"/> Produits préparés	Les valeurs sont : <input checked="" type="checkbox"/> Analysé <input checked="" type="checkbox"/> Calculé <input type="checkbox"/> Publié Source: _____	Valeurs moyennes pour : <input checked="" type="checkbox"/> Portion comestible de 100 g <input type="checkbox"/> Portion comestible de 100 ml
Valeur énergétique (calculé selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)			1451 kJ 342 calories
Graisse			20,0g
dont acides gras saturés			1,8g
Glucides			31,0g
dont sucres			3,0g
Fibres alimentaires			6,0g
Protéines (N x 6,25)			8,0g
Sel (Na x 2,5) <input checked="" type="checkbox"/> aussi <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré			2,1 g

Le produit peut être déclaré comme :

Végétarien: OUI NON
(ne contient aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)

Végétalien : OUI NON
(ne contient 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.

Processus de production description ou organigramme <small>(veuillez envoyer si disponible)</small>	<p>Mélanger, former, frire, refroidir, emballer</p>
---	---

Existe-t-il un procédé physique pour conserver les aliments ? OUI NON
(par exemple, stérilisation, pasteurisation, cuisson, pâtisserie, séchage, etc.)

Si oui, veuillez préciser :

Type de processus :	Chauffage au four
Temps:	10,5 minutes
Températures :	90°C
Concentration / facteur de séchage :	
Valeur Fo :	

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 lesquels : _____

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 : Stickstoff

Plantes / Champignons de : Serre Hydroponique Culture sauvage Champ cultivé

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

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES			
Poids de l'unité client (CU*) [kg] ou contenu [Litre]	Net: 1000g	Brut : 1017,1 g	
Poids égoutté de l'unité client (CU*) [kg]	(ou sans vitrage)		
Mesures de l'unité client (CU*) [m]	Longueur : 28 cm	Largeur : 19 cm	Hauteur : 10 cm
Poids de l'unité commerciale (TU*) [kg]	Net : 7000g	Brut : 7601,7 g	
Mesures des unités commerciales (TU*) [m]	Longueur : 39,7 cm	Largeur : 29,7 cm	Hauteur : 23,1 cm
Unités client par unité commerciale (par exemple, sacs par carton) 7			
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)	PA/PE		
Pour les canettes : un revêtement intérieur/laque est-il utilisé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	Si oui, précisez :	
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	carton		
GTIN/EAN (Code-barres) de l'unité client (CU*)	4011259047827		
GTIN/EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU*)	4011259147824		

Le matériau d'emballage utilisé est inoffensif en contact direct avec les produits alimentaires, les ingrédients alimentaires ou les matières premières. Il 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			
Températures de stockage :	surgelé (-18°C)	Refroidi (<5°C)	températures ambiantes (environ 20°C)
Durée de conservation dans l'emballage d'origine en jours	360 jours	-	-
Durée de conservation une fois ouvert en jours	-	-	-

Conditions de stockage particulières (par exemple, sombre et sec, etc.)	Un seul aufgetaut nicht wieder einfrieren
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	sur l'étiquette
Exemple de code de date d'expiration	<input checked="" type="checkbox"/> jj.mm.aaaa <input type="checkbox"/> mm.aaaa <input type="checkbox"/> autre :

11. BACTÉRIOLOGIE				
Le produit est commercialement stérile : <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON				
Caractéristiques	Unité	Méthode	Fréquence des tests	Valeur limite
Germes aérobies et mésophiles	ufc/j			<10 000
Entérobactéries	ufc/j			<1 000
Escherichia coli	ufc/j			<100
Levures	ufc/j			<1000
Moules	ufc/j			<1000
Bacillus cereus	ufc/j			<100
Staphylocoque	ufc/j			<100
Clostridium botulinum	ufc/j			
Listeria monocytogènes	dans 25 g			<100
Salmonelles spp.	dans 25 g			Non

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES					
Caractéristiques	Méthode	Valeur standard	min.	maximum.	Unité
Humidité					%
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 présent dans les céréales, c'est-à-dire le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybrides et leurs produits dérivés. Si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
→ à une concentration > 20 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
→ à une concentration de > 200 mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits laitiers (lactosé inclus) à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CŒufs et produits à base d'œufs en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson et produits à base de poisson dans une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits dérivés de ceux-ci en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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 précisez la noix : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, précisez l'ingrédient et la quantité : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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 2023/915 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

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 européennes 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 au moment de la livraison.
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.
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 du produit concerné, ainsi que de toute modification de son processus de fabrication qui a une influence ou un effet sur la qualité de la matière première.
5. La qualité des marchandises livrées est conforme aux normes spécifiées dans le règlement du destinataire ainsi qu'au 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.
6. L'importateur est habilité à procéder à des inspections par échantillonnage. Celles-ci n'exonèrent pas le fournisseur/fabricant de sa responsabilité.

Documents et confirmations disponibles :

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

Lieu et date

Fournisseur de timbres et de signatures

29.08.2024

..... Stutzer. Approuvé par le CO.

17. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES