



Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit de l'importateur	Mélange de champignons gourmet surgelés 5x1kg
Numéro d'article de l'importateur	42928
Marque du produit	Aucune marque
Nom du produit du fabricant Numéro d'article du fabricant	Mélange de champignons gourmet
Dénomination légale du produit	Mélange de champignons gourmet
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	☒	☐	
BRC	☒	☐	
FSSC 22000	☐	☐	
ISO 9001	☐	☐	
ISO 14001	☐	☐	
ISO 22000	☒	☐	
Norme sociale SQF2000	☐	☐	
GLOBALGAP (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	☐	☐	
FOS	☐	☐	
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	Champignons mélangés surgelés soigneusement sélectionnés
Apparence / Couleur	Typique de chaque ingrédient
Odeur	Typique, sans arômes étrangers
Goût	Typique, sans arrière-goût étranger
Consistance / Texture	sain, propre, homogène dans toutes ses parties
Procédure de préparation	À consommer après cuisson

Le produit est-il prêt à être consommé ?	☐ OUI	☒ X NON Consommer après 15 minutes de cuisson
Absorbeur d'oxygène/d'humidité contenu ?	☒ X NON	☐ OUI (dans l'emballage primaire / client)
Indication de consommation (apport quotidien maximal ?)	☒ X 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 le poisson, veuillez préciser la zone de pêche FAO selon la FAO (par exemple FAO 57)
Pour les poissons, mollusques, crustacés, champignons et algues, veuillez préciser le nom latin.
L'origine des ingrédients est obligatoire, si la quantité est >20% pour les ingrédients animaux ou >50% pour les ingrédients végétaux.

[illegible]

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Basé sur:	☐ Poids net ☐ Poids drainé ☐ Produit préparé	Les valeurs sont : ☐ Analysé ☐ Calculé ☐ Publié Source : base de données italienne et FDA	Valeurs moyennes par : ☐ Portion comestible de 100 ☒ Portion comestible de 100 ml
Valeur énergétique (calculé selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)		156 kJ 37 kcal	
Graisse		0,6 g	
Acides gras saturés		0 g	
Acides gras monoinsaturés		g	
Acides gras polyinsaturés		g	
Acides gras trans		g	
Cholestérol		mg	
Glucides Sucre		3,9 g	
Amidon		1,4 g	
Polyols		g	
Fibres		g	
alimentaires		3,1 g	
Protéines (N x 6,25)		2,5 g	
Sel (Na x 2,5)	☒ pur ☐ iodé ☐ fluoré	0,01 g	

(Les valeurs nutritionnelles en gras sont obligatoires)

Le produit peut être déclaré comme :	
Végétarien : X OUI (ne contient aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)	☐ NON
Vegan : ☐ X OUI (ne contient aucun ingrédient d'origine animale)	☐ NON

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.) ☐ OUI ☒ 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.) ? ☐ 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 :	
Poisson / Viande d'animaux d'élevage ? ☐ OUI ☒ NON	
Méthode de pêche en cas de capture sauvage : (d'élevage) (sauvage)	
Plantes / Champignons de : X Greenhouse ☐ Hydroponique ☐ X Culture sauvage ☐ Cultivé sur le terrain ☐	

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

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES			
Poids unitaire du client [g] ou contenu [ml]	Net: 1000	Brut: 1012	
Poids égoutté unitaire client [g]	12		
Dimensions de l'unité client [cm]	Longueur:	Largeur:	Hauteur:
Poids unitaire commercial [g]	Net: 5000	Brut: 5500	
Dimensions des unités commerciales [cm]	Longueur : 27	Largeur : 26	Taille : 16,5
Unités client par unité commerciale Matériau	5		
d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)	SUR		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	Carton		
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU)	7610294804807		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU)	07610294804807		
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	Congélateur : 30 j. (-12°C) ; Congélateur : 7 j. (-6°C) ; Dans le compartiment congélateur : 3 j		

Conditions de stockage particulières (par exemple, dans un endroit sombre et sec, etc.)	Stockage
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	☒ congelé ☐ ☐
Exemple de code de date d'expiration	jj.mm.aaaa

11. BACTÉRIOLOGIE				
Le produit est commercialement stérile :		OUI	NON	
Caractéristiques	Unité	Germes aérobies mésophiles	Méthode	Fréquence des tests
Entérobactéries Escherichia coli	ufc/g			
Levures Moisissures	ufc/g			
Bacillus cereus	ufc/g			<1000 ufc/g
	ufc/g			
	ufc/g			
Staphylococcus aureus	ufc/g			<1000 ufc/g
Chlostridium botulinum	ufc/g			
Listeria monocytogenes	ufc/g			
Salmonella spp.	dans 25			< 110 NPP/g
	g dans 25 g			Absent

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES					
Caractéristiques	Méthode	Valeur standard	min.	max.	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 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 :	☐	☐	X
Lait et produits laitiers (lactose inclus) à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Œufs et produits à base d'œufs en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Poisson et produits de la pêche en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Crustacés et produits dérivés de ceux-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Arachides et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	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 :	☐	☐	X
Graines de sésame et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) dans une concentration de >1g/kg, si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) à une concentration > 10 mg/kg si oui, dans quel ingrédient et quantité :	☐	☐	X
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	X
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient :	☐	☐	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 :	
• Législation alimentaire suisse • Directives de l'UE 2003/1829/CE, 2003/1830, 1332/2008	☐ X OUI (aucun étiquetage OGM requis) ☐ NON (nécessite un étiquetage OGM)
Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :	
☐ Certificat IP X pour les matières premières ☐ Analyse PCR des matières premières ☐ Analyse PCR pour le produit final	

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT	
OUI ☐	☐ Code d'article AUCUN
OUI ☐	☐ Aucune désignation de produit du fournisseur
OUI ☐	☐ NON Nom du fournisseur
OUI ☐	☐ NON Nom du fabricant
OUI ☐	☐ NON Date d'emballage / de fabrication (ouverte / codée)
OUI ☐	☐ AUCUNE date limite de consommation ou date d'expiration
OUI ☐	☐ AUCUN numéro de lot/de lot.
OUI ☐	☐ 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. 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. 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. 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. 6. L'importateur est habilité à procéder à des inspections par échantillonnage. Celles-ci n'exonèrent pas le fournisseur/fabricant de sa responsabilité.	
Documents disponibles :	
Fiche de données	YES ☒ NON ☐
Fiche de données de sécurité	OUI ☐ NON ☐
Certificat vétérinaire	OUI ☐ NON ☐
Certificat d'analyse	OUI ☐ NON ☐
Lieu et date	Fournisseur de timbres et de signatures
Zurich, le 13 novembre 2020	 Stutzer QC approuvé

18. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES