Machine Translated by Google

Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit	Mélange de champignons surgelés économique 5x1kg
Numéro d'article	42936
Marque du produit	
Dénomination légale du produit Pays de production	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	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

Certification du fabricant : IFS

	OUI	NON
	☐	☒
BRC	☒	☐
FSSC 22000	☐	☒
SQF 2000	☐	☒
ISO 14001	☐	☒
ISO 22000	☐	☒
GLOBALGAP	☐	☒
Norme sociale (par exemples Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), et	☐	☒

OUI, veuillez préciser :

Autre certification : ----------

Certification du produit : OUI NON Code du certificat :

Organique / Biologique	☐	☒	----------
Halal	☐	☒	----------
Kasher	☐	☒	----------
MSC	☐	☒	----------
ASC	☐	☒	----------
Commerce équitable	☐	☒	----------
RSPO, si oui, quel type ?	☐	☒	----------
Autre, lequel ?	☐	☐	----------

Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .

Machine Translated by Google

4. INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE PRODUIT	
Brève description du produit	Le produit est soigneusement préparé par un procédé de congélation approprié à partir de matières premières fraîches, saines et propres. Le produit est soigneusement lavé, sélectionné et enfin soumis à un processus de décapage métallique. Il doit être congelé individuellement et exempt de tout corps étranger.
Apparence / Couleur	Couleur typique du produit
Odeur	Odeur typique du produit
Goût	Goût typique du produit de
Consistance / Texture	l'entreprise

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	entièrement cuit		
Absorbeur 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.

Ingrédients / Additifs (y compris fonction technique)	Pays d'origine FAO / Engins de pêche	E-No.	[%]
		Total [%]:	100
shiitake	Chine		25%
pleurotes	Chine		25%
de	Chine		25%
Namek	Chine		25%

Machine Translated by Google

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Basé sur:	Les valeurs sont :	Valeurs moyennes par :
☒ Poids net ☐ Poids drainé ☐ Produit préparé	☐ Analysé ☒ Calculé ☐ Publié Source:	☒ Portion comestible de 100 g ☐ 100 ml de portion comestible

Valeur énergétique (calculée selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)	kJ kcal
	<0.50
Matières grasses dont acides gras saturés	3.3
Glucides dont sucres	1.9
Fibres alimentaires	1.5
Protéines (N x	3.1
6,25)	132310
Sélénium (Na x 2,5) ☐ même si ☐ iodé ☐ fluoré	ggggggg

Le produit peut être déclaré comme :
Végétarien : OUI (ne contient ☒ NON ☐ aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)
Végétalien : OUI (ne contient ☒ NON ☐ 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)	Réception des matières premières - Dégrossissage - Tri - Lavage - Désinfection - Lavage - Congélation - Tri - Stockage

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 :	
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

Machine Translated by Google

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:	2,0 mm
			SS:	2,5 mm
			NonFe :	3,0 mm
	☒	Tamisage / 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 : 1,05	
égoutté de l'unité client (CU*) [kg]			(ou sans vitrage)
Mesures de l'unité client (CU*) [m]	Longueur:	Largeur :	Hauteur:
Poids de l'unité commerciale (TU*) [kg]	Net: 5	Brut : 5,5	
Mesures des unités commerciales (TU*) [m]	Longueur:	Largeur :	Hauteur:
Unités client par unité commerciale (par exemple, sacs par carton)	5		
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)			
Pour les canettes : un revêtement intérieur/laque est-il utilisé ?	☐ OUI NON ☒ oui, précisez :		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	PECARTON		
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU*)	7610294805002		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU*)	7610294009240		

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) 730 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.)	en dessous de -18°C			
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?				
Exemple de code de date d'expiration	☒ j.mm.aaaa	mm.aaaa	autre : ☐	☐

11. BACTÉRIOLOGIE

Le produit est commercialement stérile : ☐ OUI ☐ NON

Caractéristiques Unité Germes aérobies mésophiles		Méthode	Fréquence des tests	Valeur limite
ufc/g Entérobactéries ufc/g Escherichia coli ufc/g		ISO		100 000
Levures ufc/g Moisissures ufc/g Bacillus cereus ufc/g		ISO		1000
Staphylococcus ufc/g Chlostridium botulinum ufc/g		ISO		10
Listeria monocytogenes dans 25 g Salmonella spp. dans 25 g		ISO		1000
		ISO		1000
		ISO		10
		ISO		NON DÉTECTÉ
		ISO		NON DÉTECTÉ

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.

Machine Translated by Google

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 1881/2006 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 ☒

Machine Translated by Google

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

Zurich, le 1er mars 2024

Fournisseur de timbres et de signatures

Stutzer QC approuvé

17. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES