

Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT

Nom du produit Stutzer	Mélange de légumes surgelés GEM 2 x 2,5 kg
Numéro d'article de Stutzer	43057
Nom du produit du fabricant	MÉLANGE DE LÉGUMES D'ÉTÉ ENROBÉS
Numéro d'article du fabricant	G1251022E
Pays de production	Belgium

2. FABRICANT / FOURNISSEUR

Nom du fabricant	
Code du fabricant	
Adresse	
Téléphone	
Fax	
Adresse e-mail	
Page d'accueil Internet	
Responsable de la gestion de la qualité	

Nom du fournisseur	Stutzer & Co. AG
Code du fournisseur	
Adresse	Baumackerstrasse 24 8050 Zurich Suisse +41 44 315 56
Téléphone	56 +41 44 315 56 00
Fax	info@stutzer.ch
Adresse e-mail	

3. CERTIFICATIONS DU FABRICANT

	oui	Non
IFS		
BRC		
FSSC 22000		
ISO 9001:2008		
ISO 14001		
ISO 22000		
SQF2000		
BSCI-Code de conduite (par exemple SA 8000)		
Sedex		
GLOBALGAP		
Autres : _____		
Remarque : Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .		

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Basé sur:	Poids net Poids net égoutté	Valeurs moyennes pour : 100 g de portion comestible 100 ml de
Valeur énergétique		portion comestible 192 kJ 46 kcal
		1,2 g
Matières grasses Acides gras		0,2 g
saturés Acides gras monoinsaturés		
Acides gras polyinsaturés Acides		
gras trans Cholestérol		
Glucides Sucre		ggg
Amidon Polyols		mg 5,0 g
Fibres		3,0 g
alimentaires		gg 3,43 g
Protéines (N x 6,25)		2,2 g
Sel (Na x 2,5)		0,45 g
Convient pour	végétariens	oui non
	végétaliens	oui 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	
Existe-t-il un procédé physique (stérilisation, pasteurisation, etc.) ?	oui non
Si oui, veuillez préciser : - Type de procédé : __blanchiment _____ - Temps: _____ - Température: _____ - Si concentré ou séché, facteur de concentration : _____ - Autres conditions :	
Existe-t-il des auxiliaires technologiques (enzymes, agents clarifiants, etc.) ?	oui non
Si oui, veuillez préciser lequel : _____ Le	
produit est-il fumigé ?	oui non
Si oui, veuillez préciser quel fumigant : _____ Le	
produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ?	oui non
Si oui, veuillez préciser le nom du gaz : _____ Viande / Poisson	
d'animaux d'élevage Pour les poissons sauvages, veuillez préciser la méthode de pêche :	oui non
Plantes / Champignons de :	Serre Hydroponique Récolte sauvage Cultivé en plein champ

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS

Le produit est-il inspecté et nettoyé des 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 : 2,0 mm NonFe : 3,0 mm
	Tamassage		mm : _____
	Rayons X		
	Détection optique	Sélection	
	manuelle	Vannage	
	Autres		
			Trieur laser avec technologie Swir

9. EMBALLAGE

Poids net du produit	2.500 g
Poids égoutté du produit	2.500 g
Matériau d'emballage primaire	Sachet :
Matériau d'emballage secondaire	PE Boîte : carton
Matériau d'emballage tertiaire	Europalette : bois 1
Unités de produit par emballage	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 lois modificatives et à l'Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21 : http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=fr).	
Les certificats de conformité doivent être disponibles sur demande.	

10. STOCKAGE

Température de stockage :		froid < 5°C	Ambiante, non climatisée
Durée de conservation dans l'emballage d'origine en jours	congélateur -18°C		
Durée de conservation une fois ouvert en jours	30 mois après emballage		

11. BACTÉRIOLOGIE

Caractéristiques	Unité	Méthode	Valeur limite
Germes aérobies mésophiles	ufc/g		< 105 /g
Entérobactéries	ufc/g		
Escherichia coli	ufc/g		< 102 /g
Levures	ufc/g		< 103 /g
	ufc/g		< 103 /g
Moisissures Staphylococcus aureus	ufc/g		
Chlostridium botulinum	ufc/g		
Listeria monocytogenes	dans 25		< 102 /g
Salmonella spp.	g dans 25 g		Absent / 25 g

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Caractéristiques	Méthode	Valeur standard	min.	max.	Unité
Humidité					
Activité de l'eau (valeur aw)	pH				
Taille des particules					
Brix					

13. ALLERGÈNES

Oui:	contenu dans la matière première en tant qu'ingrédient (quantité, voir point 8)
CC:	une contamination croisée inévitable est possible selon 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 les produits de ceux-ci dans une concentration de > 20 mg/100 g si oui, dans quel ingrédient : _____			
Lait et produits laitiers (lactose inclus) en concentration >1g/kg si oui, dans quel ingrédient : _____			
Œufs et produits à base d'œufs dans une 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 à base de ceux-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient : _____			
Soja et produits dérivés en concentration > 1 g/kg. Si oui, dans quel ingrédient : _____			
Arachides et produits à base de celles-ci en 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 : _____			
Graines de sésame et produits à base de celles-ci en concentration > 1 g/kg si oui, dans quel ingrédient : _____			
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) en 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) en concentration > 10 mg/kg si oui, quantité : _____			
Lupin et produits dérivés en 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

Pesticides / Antibiotiques / Métaux lourds et autres contaminants doivent être conformes à la législation alimentaire suisse voir : http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html 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 ?	oui non
Nanotechnologie Utilisez-vous des nanotechnologies (nanoparticules produites synthétiquement de <100 nm) dans vos produits ou sur leur emballage et celles-ci ont-elles des propriétés qui diffèrent significativement de celles de particules comparables plus grandes ?	oui non

15. INFORMATIONS SUR LES OGM

<p>Le produit a été fabriqué sans organismes génétiquement modifiés, ingrédients, additifs, micro-organismes ou auxiliaires technologiques et peut donc être déclaré selon :</p> <p style="text-align: center;">- Législation alimentaire suisse : http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html - Directives de l'UE : 2003/1829/EG, 2003/1830, 1332/2008</p> <p>comme sans OGM.</p> <p style="text-align: right;">oui non</p>
<p>Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :</p> <p style="text-align: right;">Certificat IP pour les matières premières Analyse PCR pour les matières premières Analyse PCR pour le produit fini</p>

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT

oui	pas de code d'article
oui	aucune désignation de produit du fournisseur
oui	pas de nom du fournisseur
oui	non Nom du fabricant non Date
oui	d'emballage / de fabrication (ouverte / codée) non Date limite de
oui	consommation ou date d'expiration non Numéro de
oui	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 normes suisses et européennes en vigueur. législations 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 (source : http://europa.eu/index_en.htm) 4. Le fournisseur/fabricant informe Stutzer & Co. AG spontanément et avant la fabrication, ou au plus tard avant la livraison, de tout écart ou modification par rapport aux spécifications pertinentes des matières premières, ainsi que de toute modification dans 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. Stutzer & Co. AG est habilitée à effectuer des contrôles par sondage. Ces contrôles n'exonèrent pas les fournisseurs/fabricants de leur responsabilité.

Documents disponibles :

Fiche de données	oui	non
Fiche de données de sécurité	oui	non
Certificat vétérinaire	oui	non
Certificat d'analyse	oui	non

Lieu et date	Fournisseur de signature
Zurich, le 6 mars 2020	 Stutzer QC approuvé