

STUTZER

&CO
AG
SWITZERLAND

Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit de l'importateur	Cassis surgelés 5x1kg
Numéro d'article de l'importateur	41539
Marque du produit	
Nom du produit du fabricant Numéro	
d'article du fabricant Dénomination	
légale du produit Pays de production	
	Pologne

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	
Adresse	
Téléphone	
Fax	
Adresse e-mail	

3. CERTIFICATIONS																															
Certification du fabricant : IFS <table border="0"> <tr> <td></td> <td>OUI</td> <td>NON</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>BRC</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>FSSC 22000</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>ISO 9001</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 checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>SQF2000</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>GLOBALGAP</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Norme sociale</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table> (par exemple Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), si OUI, veuillez préciser : Autre certification :		OUI	NON		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISO 9001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SQF2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GLOBALGAP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Norme sociale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Certification du produit : OUI NON Code du certificat : Organique / Biologique <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Halal <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Kascher <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> MSC <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ASC <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> FOS <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 checked="" type="checkbox"/> Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .
	OUI	NON																													
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																													
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																													
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													
ISO 9001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													
ISO 14001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													
ISO 22000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																													
SQF2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													
GLOBALGAP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													
Norme sociale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																													

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
Basé sur:	<input checked="" type="checkbox"/> Poids net <input type="checkbox"/> Poids égoutté <input type="checkbox"/> Produit préparé	Les valeurs sont : <input type="checkbox"/> Analysées <input checked="" type="checkbox"/> Calculé <input type="checkbox"/> Publié Source: <input type="text" value="n/A"/>	Valeurs moyennes pour : <input checked="" type="checkbox"/> 100 g de portion comestible <input type="checkbox"/> 100 ml de portion comestible
Valeur énergétique (calculée selon l'annexe XIV du règlement UE 1169/2011)		kJ 18845 kcal	
Graisse		<0,5 g	
Acides gras saturés Acides gras monoinsaturés Acides gras polyinsaturés Acides gras trans		<0,1 g	
Cholestérol Glucides			
Sucre Amidon		ggg	
Polyols Fibres		6,1 mg g	
		6,1 g	
alimentaires		6,8 ggg	
Protéines (N x 6,25)		g	
Sel (Na x 2,5)	<input checked="" type="checkbox"/> pur <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré	1,30 g	

(Les valeurs nutritionnelles en gras sont obligatoires)

Le produit peut être déclaré comme :
Végétarien : OUI (<input checked="" type="checkbox"/>) <input type="checkbox"/> NON
contient aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)
Vegan : <input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
(ne contient aucun ingrédient d'origine animale)

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, cuisson au four, séchage, etc.)	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser :	
Type de procédé :	
Durée :	
Température :	
Concentration / facteur de séchage :	
Autres conditions :	
Des auxiliaires de fabrication ont-ils été utilisés (enzymes, agents clarifiants, etc.) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/>
Des auxiliaires technologiques d'origine animale ont-ils été utilisés (produit ET matière première) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/>
Si oui, veuillez préciser lequel : Le	<input type="text"/>
produit est-il fumigé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le fumigant : Le	<input type="text"/>
produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le gaz :	<input type="text"/>
Poisson / Viande d'animaux d'élevage ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Méthode de pêche si capturé dans la	<input type="text"/> (d'élevage) (sauvage)
nature : Plantes / Champignons de	<input type="checkbox"/> Serre <input type="checkbox"/> Hydroponique <input type="checkbox"/> Récolte sauvage <input checked="" type="checkbox"/> Cultivé en plein champ

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS			
Le produit est-il inspecté et nettoyé des corps étrangers ?			oui <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	Détection <input checked="" type="checkbox"/> métaux (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Fe:	1,5-3,0 mm
		SS:	2,0-4,5 mm
		NonFe :	2,5-4,0 mm
	<input checked="" type="checkbox"/> Tamisage / filtration (taille des mailles en mm) Rayons	6 mm/9 mm/12 mm	
	<input checked="" type="checkbox"/> (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm) Détection optique	Céramique - 4 mm ; Aluminium - 5 mm ; Verre cristal - 8 mm ; Verre sodique - 2	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sélection manuelle Aimant		
	<input checked="" type="checkbox"/> Veuillez préciser la force en		
	<input checked="" type="checkbox"/> (auss) Autres :	800 000 G	
	<input checked="" type="checkbox"/>	types de laser	

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES			
Poids unitaire du client [g] ou contenu [ml]	Net: 1000	Brut : 1010	
Poids égoutté unitaire client [g]			
Mesures des unités client [cm]	Longueur:	Largeur:	Hauteur: 5
Poids unitaire commercial [g]	Filet: 5000	Brut: 5350	
Dimensions des unités commerciales [cm]	Longueur : ³⁵⁴⁰	Largeur: ²⁵²⁶	Hauteur: 14
Unités client par unité commerciale	5 x 1000 g		
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)	sac en PE		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	carton		
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU)	7610294101289		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU)	7610294011885		
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	720	n/A	n/A
Durée de conservation une fois ouvert en jours	n/A	n/A	n/A

Conditions de stockage particulières (par exemple, dans un endroit sombre et sec, etc.)	pas plus de - 18 °C		
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	sur l'étiquette		
Exemple de code de date d'expiration	<input checked="" type="checkbox"/> j.mm.aaaa	<input type="checkbox"/> mm.aaaa	autre : <input type="checkbox"/>

11. BACTÉRIOLOGIE			
Le produit est commercialement stérile :		OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Caractéristiques	Unité ufc/g	Méthode	Valeur limite
mésophiles	Enterobacteriaceae	PN-EN ISO 4833-1:2013-12	2 x an
Escherichia coli	ufc/g	PN-ISO 4832:2007	2 x an
ufc/g	Bacillus cereus Levures ufc/g Moisissures	PN-ISO 16649-2:2004	2 x an
Staphylococcus aureus	ufc/g	PN-ISO 21527-1:2009	2 x an
Campylobacterium botulinum	ufc/g Listeria monocytogenes	PN-ISO 21527-1:2009	2 x an
g	Salmonella spp. dans 25 g	n/A	n/A
		n/A	n/A
		n/A	n/A
		PN-EN ISO 11290-1:2017-07	2 x an
		PN-EN ISO 6579-1:2017-04	2 x an

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES							
Caractéristiques	Méthode	Humidité	Activité de	Valeur standard	min.	max.	Unité
l'eau (valeur aw)		n/A		n/A	n/A	n/A	%
pH		n/A		n/A	n/A	n/A	n/A
Teneur en alcool	instrumental			2,9	2,7	3,1	pH
	instrumental			15,0	12,5	19,0	Brix
		n/A		n/A	n/A	n/A	% vol.

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
quel ingrédient : Lait et produits laitiers (lactose inclus) dans une concentration de > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
Œufs 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 :			
Poisson et produits de la pêche en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
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 :			
Soja et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
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 : 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	<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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) dans une concentration de	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
>1g/kg, si oui, dans quel ingrédient :			
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
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, dans quel ingrédient et quantité :			
Lupin et produits dérivés à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient :			
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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 ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Nanotechnologie Utilisez-vous la nanotechnologie dans vos produits ou emballages 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 :	
<ul style="list-style-type: none"> • Législation alimentaire suisse • Directives de l'UE 2003/1829/CE, 2003/1830, 1332/2008 	<input checked="" type="checkbox"/> OUI (aucun étiquetage OGM requis) <input type="checkbox"/> NON (nécessite un étiquetage OGM)
Documents disponibles comme preuve du statut sans OGM :	
	<input type="checkbox"/> Certificat IP pour les matières premières <input type="checkbox"/> Analyse PCR pour les matières premières <input checked="" type="checkbox"/> Analyse PCR pour le produit fini

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT	
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUN code d'article
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUNE désignation du produit du fournisseur
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUN nom du fournisseur
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Nom du fabricant NON
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Date d'emballage / de fabrication (ouverte / codée) NON Date
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Limite de consommation ou date d'expiration
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Numéro de lot/de lot
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> AUCUNE indication de risque

17. CONFIRMATION DU FOURNISSEUR / FABRICANT	
(en complément des conditions générales)	
<p>1. Toutes les informations sont confidentielles et réservées à un usage interne uniquement.</p> <p>2. L'épicerie, les ingrédients alimentaires et les matières premières sont conformes aux législations suisses et européennes en vigueur au moment de la livraison.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6. L'importateur est habilité à procéder à des inspections par échantillonnage. Celles-ci n'exonèrent pas le fournisseur/fabricant de sa responsabilité.</p>	
Documents disponibles :	
Fiche de données	OUI <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Fiche de données de sécurité	OUI <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Certificat vétérinaire	OUI <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> NON
Certificat d'analyse	OUI <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Lieu et date	Fournisseur de timbres et de signatures
Zurich, le 28 mai 2024	 Stützer QC approuvé

18. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES