

# STUTZER

&CO  
AG  
SWITZERLAND

## Product Specification

1. PRODUCT DESIGNATION	
Importer's Product Name	GEM TK DART BOHNEN FEIN 2X2.5 KG
Importer's Article Number	43051
Product Brand	Greens
Manufacturer's Product Name	Green beans fine
Manufacturer's Article Number	G1250322E
Legal Product Denomination	
Country of Production	Belgium

2. MANUFACTURER / SUPPLIER	
Manufacturer / Supplier's Name	
Manufacturer / Supplier's Code	
Address	
Telephone	
Fax	
E-Mail-Address	
Internet Homepage	
Responsible for Quality Management	

Importer's Name	Stutzer & Co. AG
Address	Baumackerstrasse 24 8050 Zürich Switzerland
Telephone	+41 44 315 56 56
Fax	+41 44 315 56 00
E-Mail-Address	info@stutzer.ch

3. CERTIFICATIONS				
<b>Manufacturer's certification:</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>	<b>Product certification:</b>	<b>YES</b> <b>NO</b> <b>Certificate Code:</b>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organic / Biological	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Halal	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
FSSC 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
ISO 9001	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	MSC	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
ISO 14001	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ASC	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
ISO 22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	FOS	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
SQF2000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fairtrade	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
GLOBALGAP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	RSPO, if so which type?	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
Social Standard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Other, which?	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> .....
(e.g. Sedex, BSCI-Code of Conduct, SA 8000, etc.), if YES please specify:				
Other certification: .....			Please send all <b>current and available</b> certificates.	



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: _____	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)		172 kJ 42 kcal	
Matières grasses Acides gras		1,1 g	
saturés Acides gras monoinsaturés		0,2 g	
Acides gras polyinsaturés Acides gras trans Cholestérol			
Glucides Sucre		ggg	
Amidon Polyols		mg 3,7	
Fibres		1,0 g	
alimentaires		gg 4,3	
Protéines (N x 6,25)		2,0 g	
Sel (Na x 2,5)	<input checked="" type="checkbox"/> pur <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré 0,42	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 checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser :	
Type de procédé :	blanchiment
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	
produit est-il fumigé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le fumigant : Le	
produit est-il emballé sous atmosphère modifiée ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, veuillez préciser le gaz :	
Poisson / Viande d'animaux d'élevage ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Méthode de pêche si capturé dans la	(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:	2 mm
		SS:	3 mm
		NonFe :	3 mm
	<input type="checkbox"/> Tamisage / filtration (taille des mailles en mm)		
	<input checked="" type="checkbox"/> Rayons X (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Détection	
	<input checked="" type="checkbox"/> Optique	Sélection manuelle	
	<input checked="" type="checkbox"/> Aimant (veuillez préciser la		
	force en Gauss)	Autres :	
	<input checked="" type="checkbox"/>	tri au laser	

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES			
Poids unitaire du client [g] ou contenu [ml]	Net : 2500 g	Brut : 2515 g	
Poids égoutté unitaire client [g]			
Mesures des unités client [cm]	Longueur: 48	Largeur: 30	Hauteur:
Poids unitaire commercial [g]	Filet: 5000	Brut: 5210	
Dimensions des unités commerciales [cm]	Longueur: 33	Largeur: 24	Hauteur: 13
Unités client par unité commerciale	2		
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)	7610294805415		
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU)	7610294402010		
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	900		
Durée de conservation une fois ouvert en jours			

Conditions de stockage particulières (par exemple, dans un endroit sombre et sec, etc.)	Max. -18°C
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	
Exemple de code de date d'expiration	<input type="checkbox"/> jj.mm.aaaa <input checked="" 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	Germes aérobie et	Méthode	Fréquence des tests	Valeur limite
mésophiles	ufc/g	Enterobacteriaceae	ufc/g		<10 <sup>5</sup> /g
Escherichia coli	ufc/g	Levures	ufc/g	Moisissures	
ufc/g	Bacillus cereus	ufc/g	Staphylococcus aureus		<10 <sup>2</sup> /g
ufc/g	Chlostridium botulinum	ufc/g	Listeria		<10 <sup>3</sup> /g
monocytogenes dans 25 g		Salmonella spp.	dans		<10 <sup>3</sup> /g
					<10 <sup>2</sup> /g
					absent/25g

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES					
Caractéristiques	Méthode	Humidité	Activité de	Valeur standard	Unité
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 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. GMO INFORMATION**

The product has been manufactured without genetically modified organisms, ingredients, additives, micro-organisms or processing aids. It doesn't require a GMO declaration according to the following regulations:

- **Swiss Food Legislation**  **YES** (no GMO labeling required)
- **EU Directives 2003/1829/EG, 2003/1830, 1332/2008**  **NO** (requires GMO labeling)

Documents available as proof of the GMO free status:

- IP-Certificate for Raw materials  
 PCR-Analysis for Raw materials  
 PCR-Analysis for end product

**16. PRODUCT DECLARATION / IDENTIFICATION**

YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO	Article Code
YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO	Supplier's product designation
YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO	Supplier's name
YES <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO	Manufacturer's name
YES <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO	Packing- / Manufacturing date (open / coded)
YES <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO	Best until date or expiration date
YES <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO	Lot-/Batch-No.
YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO	Risk indication

**17. CONFIRMATION BY THE SUPPLIER / MANUFACTURER**

(additional to the general terms and conditions)

- All Information is confidential and for internal use only.
- The grocery, food ingredients and raw materials are according to the current Swiss and European legislations at the time of delivery.
- The requirements of the EC-Legislation set in the ordinance (EC) No. 178/2002 concerning the Traceability and Food Safety will be secured during the whole production process.
- The supplier/manufacturer informs the Importer unsolicited and prior to manufacturing, or latest prior to delivery, about any deviation or modification with regard to the relevant raw material specifications, as well as any modifications in his manufacturing process which have an influence or effect on the quality of the raw material.
- The quality of the goods delivered is up to the standards as specified in the regulations of the consignee as well as the internal regulations of the manufacturer/supplier. Goods which fail to conform to this raw material specification are rejected and are put at the suppliers' / manufacturer's disposal, at the supplier's / manufacturer's expense.
- The importer is empowered to make sample inspections. These do not exempt any supplier/manufacturer from liability.

Available documents:

Data-Sheet	YES <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NO
Safety Data Sheet	YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Veterinary Certificate	YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Certificate of Analysis	YES <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NO

**Place and Date**

Zürich, 06.03.2020

**Stamp & Signature Supplier**



Stutzer QC approved

**18. GENERAL STATEMENTS / NOTES**