

STUTZER



Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit	MANGOWÜRFEL 15X15MM TK 5x1KG
Numéro d'article	43504
Marque du produit	
Dénomination légale du produit Pays de production	Dés de mangue Kaew IQF 15 x 15 mm VIETNAM

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	Si NON, veuillez préciser le fabricant ci-dessous :
GLN (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 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> FSSC 22000 <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> SQF 2000 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ISO 14001 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> GLOBALGAP <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Norme sociale (par exemple Sedex, BSCI-Code de conduite, SA 8000, etc.), si OUI, veuillez préciser : <u>BSCI, numéro Sedex</u> Autre certification : _____	Certification du produit : OUI NON Code du certificat : Organique / Biologique <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Halal <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 27-01-2025 Kascher <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 31-12-2024 MSC <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ASC <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 type="checkbox"/> Veuillez envoyer tous les certificats actuels et disponibles .

6. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Basé sur:	<input checked="" type="checkbox"/> Poids net <input type="checkbox"/> Poids drainé <input type="checkbox"/> Produit préparé	Les valeurs sont : <input checked="" type="checkbox"/> Analysé <input type="checkbox"/> Calculé <input type="checkbox"/> Publié Source: _____
		Valeurs moyennes par : <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 kcal
		0,180
Matières grasses dont acides gras saturés		12.2
Glucides dont sucres		9.35
Fibres alimentaires		2,45
Protéines (N x 6,25)		0,72
Sel (Na x 2,5)		53.30
<input type="checkbox"/> pur <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré		ggggggg

Le produit peut être déclaré comme :	
Végétarien : OUI (ne contient aucun ingrédient d'origine animale à l'exception du lait, des produits laitiers (comme le lactose), des œufs ou du miel)	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON
Végétalien : OUI (ne contient 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)	<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> 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)	Les mangues sont sélectionnées, nettoyées, pelées, coupées, puis congelées à -18°C et conditionnées
Existe-t-il un procédé physique pour conserver les aliments ? (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 :	
Valeur F0 :	
Des auxiliaires de fabrication ont-ils été utilisés (enzymes, agents clarifiants, etc.) ? <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
Des auxiliaires technologiques d'origine animale ont-ils été utilisés (produit ET matière première) ? <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	
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 : _____	
Plantes / Champignons de : Serre <input type="checkbox"/> Hydroponique <input type="checkbox"/> Culture sauvage <input type="checkbox"/> Cultivé sur le terrain <input checked="" type="checkbox"/>	

8. PRÉVENTION DES CORPS ÉTRANGERS				
Le produit est-il inspecté, nettoyé et exempt de corps étrangers ?				<input checked="" type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON
Si oui, quelle méthode est utilisée ?	<input checked="" type="checkbox"/>	Détection de métaux (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)	Fe:	1,5 mm
			SS:	2,0 mm
			NonFe :	2,0 mm
	<input type="checkbox"/>	Tamisage / filtration (taille des mailles en mm)		
	<input type="checkbox"/>	Radiographie (si oui, veuillez préciser la sensibilité en mm)		
	<input type="checkbox"/>	Détection optique (si oui, quel type/système ?)		
	<input type="checkbox"/>	Sélection de la main		
	<input type="checkbox"/>	Aimant (veuillez préciser la force en Gauss)		
	<input type="checkbox"/>	Autres:		

9. EMBALLAGE / DÉTAILS LOGISTIQUES				
Poids de l'unité client (UC*) [kg] ou contenu [Litre] Net : 1 kg	Poids égoutté	Brut : 1,12 kg		
de l'unité client (UC*) [kg]	1	(ou sans vitrage)		
kg Unité client (CU*) mesures [m]	Longueur : 30	Largeur : 23	Hauteur:	
Poids de l'unité commerciale (TU*) [kg]	Net : 5 kg	Brut : 5,9 kg		
Dimensions de l'unité commerciale (TU*) [m]	Longueur : 39	Largeur : 29	Hauteur: 11	
unités client par unité commerciale (par exemple, sacs par carton)	5 sacs/carton			
Matériau d'emballage primaire (par exemple, sac en PE)	Sac PE transparent avec autocollant			
Pour les canettes : Un revêtement intérieur/laque est-il utilisé ?	<input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON	Si oui, précisez :		
Matériau d'emballage secondaire (par exemple, carton)	Carton			
GTIN / EAN (Code Barre) de l'unité client (CU*)	7610294810372			
GTIN / EAN (code-barres) de l'unité commerciale (TU*)	7610294014756			
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, ainsi qu'à l'Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets (RS 817.023.21). 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) 24 mois	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.)	Surgelé -18 degrés		
Où est imprimée la date de péremption sur l'emballage ?	Autocollant ou carton		
Exemple de code de date d'expiration	<input checked="" type="checkbox"/> j.mm.aaaa	mm.aaaa	autre : <input type="checkbox"/>

11. BACTÉRIOLOGIE								
Le produit est commercialement stérile : <input type="checkbox"/> OUI <input checked="" type="checkbox"/> NON								
Caractéristiques	Unité	Germe aérobies mésophiles	Méthode	Fréquence des tests ISO	Valeur limite			
ufc/g Enterobacteriaceae	ufc/g	Escherichia coli	ufc/g	4833-1 : 2013 et AOAC 990.12	Chaque jour de production (laboratoire interne) < 100 000			
Levures	ufc/g	Moisissures	ufc/g	Bacillus cereus	ufc/g	ISO 21528-2: 2017	-	(< 1000) À la demande du client
Staphylococcus	ufc/g	Chlostridium botulinum	ufc/g	AOAC 991.14	Chaque jour de production (laboratoire interne)	< 10		
Listeria monocytogenes	dans 25 g	Salmonella spp.		ISO 21527-1:2008 et AOAC 997.02	Chaque jour de production (laboratoire interne)	< 1000		
	dans 25 g			ISO 21527-1:2008 et AOAC 997.02	Chaque jour de production (laboratoire interne)	< 1000		
				ISO 7932:2004/Amd1:2020	-	(< 100) À la demande du client		
				AOAC 2003.11	Chaque jour de production (laboratoire interne)	< 10		
						Aucun test		
				ISO 11290-1:2017	Laboratoire externe une fois par an (Négatif) À la demande du client			
				ISO 6579-1:2017/Amd1:2020	Laboratoire externe une fois par an (Négatif) À la demande du client			

12. DONNÉES CHIMIQUES ET PHYSIQUES							
Caractéristiques	Méthode	Humidité	Activité de l'eau	Valeur standard	min.	max.	Unité
(valeur aw)							%
pH Brix°	Teneur en alcool						
	Réfractomètre			> 10	10		% vol.

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 ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
à une concentration de > 20 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
à une concentration de > 200 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et produits laitiers (lactose inclus) à une concentration > 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 dérivés à une 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) à une concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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, précisez l'ingrédient et la 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 ? (par exemple, rayons gamma, lumière UV) OUI NON	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
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 ?	<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 :

• 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)

- Toutes les informations sont confidentielles et réservées à un usage interne uniquement.
- Le produit, les ingrédients alimentaires et les matières premières sont conformes aux législations suisses et européennes en vigueur. heure de livraison.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

Fournisseur de timbres et de signatures

Zurich, le 8 mars 2024


 Stutzer QC approuvé

17. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES