

STUTZER

&CO
AG
SWITZERLAND

Spécifications du produit

1. DÉSIGNATION DU PRODUIT	
Nom du produit de l'importateur	JAPON. NOUILLES DE BLÉ « UDON » 20/400 G
Numéro d'article de l'importateur	46332
Marque du produit	
Nom du produit du fabricant Numéro	
d'article du fabricant Dénomination	
légale du produit Pays de production	
	JAPON

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

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

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)			1612,8 kJ 384 kcal
Graisse			1,3 g
Acides gras saturés Acides gras monoinsaturés Acides gras polyinsaturés Acides gras trans			g
Cholestérol Glucides			0,240
Sucre Amidon			ggg
Polyols Fibres			70,0 mg g 0,5 g
alimentaires			2,4 ggg
Protéines (N x 6,25)			10,2 g
Sel (Na x 2,5)		<input checked="" type="checkbox"/> pur <input type="checkbox"/> iodé <input type="checkbox"/> fluoré 2,6 (Les valeurs nutritionnelles en gras sont obligatoires)	g

Le produit peut être déclaré comme :	
Végétarien :	OUI (r <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)	Réception de la matière première - mise à l'échelle - mélange - compoundage/ laminage - vieillissement - maturation - découpe - séchage - découpe - emballage - impression - contrôle du poids - détection des métaux - emballage - impression - stockage
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 :	séchage
Durée :	8 heures
Température :	30 345
Concentration / facteur de séchage :	climatiseur
Autres conditions :	
Des auxiliaires de fabrication ont-ils été utilisés (enzymes, agents clarifiants, etc.) ? OUI NON <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	
Des auxiliaires technologiques d'origine animale ont-ils été utilisés (produit ET matière première) ? OUI NON <input type="checkbox"/> <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 : Le	
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 type="checkbox"/> Cultivé en plein champ	

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="text"/> blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
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 <input type="text"/>			
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="text"/>	<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 : <input type="text"/>			
Céleri et produits dérivés (y compris le sel de céleri) dans une concentration de >1g/kg, si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
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 : <input type="text"/>			
Mollusques et produits dérivés en concentration > 1 g/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
si oui, dans quel ingrédient : <input type="text"/>			

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 type="checkbox"/> Analyse PCR pour le produit fini

16. DÉCLARATION / IDENTIFICATION DU PRODUIT	
OUI <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> AUCUN code d'article
OUI <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> AUCUNE désignation du produit du fournisseur
OUI <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> AUCUN nom du fournisseur
OUI <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> NON Nom du fabricant NON
OUI <input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> NON Numéro de lot/de lot
OUI <input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> NON
Fiche de données de sécurité	OUI <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> NON
Certificat vétérinaire	OUI <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> NON
Certificat d'analyse	OUI <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> NON
Lieu et date	Fournisseur de timbres et de signatures
Zurich, le 10 janvier 2025	 QC approved

18. DÉCLARATIONS GÉNÉRALES / NOTES