

Product Specification

1. PRODUCT DESIGNATION (商品の名称)

| | |
|--|--|
| Stutzer Product Name (Stutzer 商品名) | 'JAP NORI 10 BLATT PREMIUM JAP, 5 x 10/25 G (10 Blatt) |
| Stutzer Article Number (Stutzer 商品番号) | 40286 |
| Manufacturer's Product Name (製造者の商品名) | |
| Manufacturer's Article Number (製造者の商品番号) | |
| Country of Production (生産国) | Japan |

2. MANUFACTURER / SUPPLIER (製造者/サプライヤ)

| | |
|--|-------|
| Manufacturer's Name (製造者の名前) | |
| Manufacturer's Code (製造者コード) | |
| Address (住所) | JAPAN |
| Telephone (電話番号) | |
| Fax (FAX 番号) | |
| E-Mail-Address (E メールアドレス) | |
| Internet Homepage (ホームページ) | |
| Responsible for Quality Management (品質管理責任者) | |

| | |
|-----------------|---|
| Supplier's Name | Stutzer & Co. AG |
| Supplier's Code | |
| 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. MANUFACTURER'S CERTIFICATIONS (製造者証明書)

| | yes | no |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| IFS | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| BRC | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FSSC 22000 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ISO 9001:2008 | <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"/> |
| SQF2000 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| BSCI-Code of Conduct (e. g. SA 8000) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sedex | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GLOBALGAP | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Others: _____ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Remark: Please send all **current and available** certificates. (備考: 最新の証明書を添付して下さい)

For fish, please specify the fishing area according to FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/en>)
Eg. FAO Area 57

(魚は、FAOによる漁場を明記して下さい。例：FAO Area57)

For fish, mushrooms and seaweed, please if possible specify the Latin name.

(魚、きのこ類、海藻類は可能であればラテン名も記載して下さい)

6. NUTRITION INFORMATION (栄養成分表)

| | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
| Based on: (基づく分量) | <input checked="" type="checkbox"/> Net weight (正味分量) | Average Values per: (平均値) | |
| | <input type="checkbox"/> Drained net weight (固形量) | <input checked="" type="checkbox"/> 100g edible portion (食用部 100g 当たり) | |
| | | <input type="checkbox"/> 100ml edible portion (食用部 100ml 当たり) | |
| Energy value (エネルギー) | | 1270 | kJ |
| | | 304 | kcal |
| Fat (脂質) | | 3.7 | g |
| Saturated fatty acids (飽和脂肪酸) | | 0.55 | g |
| Monounsaturated fatty acids (一価不飽和脂肪酸) | | | g |
| Polyunsaturated fatty acids (多価不飽和脂肪酸) | | | g |
| Trans fatty acids (トランス脂肪酸) | | | g |
| Cholesterol (コレステロール) | | | mg |
| Carbohydrates (炭水化物) | | 8.3 | g |
| Sugar (糖質) | | 0.15 | g |
| Starch (スターチ) | | | g |
| Polyols (ポリオール類) | | | g |
| Dietary fibers (食物繊維) | | 36.0 | g |
| Protein (N x 6.25) (たんぱく質) | | 41.4 | g |
| Salt (Na x 2.5) (塩分) | | 1.35 | g |
| Suitable for | vegetarians (ベジタリアン仕様) | yes <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| | Vegans (ビーガン仕様) | yes <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |

7. PRODUCTION AND PROCESS INFORMATION (製造と製造工程情報)

The production **has to be** based on a defined HACCP concept according to Codex Alimentarius.

(製造はコーデックス委員会によって定義されている HACCP コンセプトに基づいている必要があります)

| | |
|--|---|
| Process description (製造工程の説明) | Ingredients→Metal detection →Foreign object removal→Machine drying→ Measuring→Packing→Metal detection→Boxing→Shipping. |
| Is there a physical process (sterilization, pasteurization, etc.)? (滅菌、パストライゼーション等の物理的プロセスはありますか) | yes <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> |
| If yes, please specify: (ある場合、下記を明記して下さい) | - Type of process: _____ (工程の種類) - Time: _____ (所要時間) - Temperature: _____ (温度) - If concentrated or dried, concentration factor: _____ (濃縮あるいは乾燥されているなら、濃度の補正係数) - Other conditions: _____ (その他の条件) |
| Are there processing aids (enzymes, clarifying agents, etc.)? (酵素や澄清剤等の加工助剤は使用されていますか) | yes <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> |
| If yes, please specify which: _____ (使用されている場合はどれか) | |
| Is the product fumigated? (商品は薫蒸されていますか) | yes <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> |
| If yes, please specify which fumigant: _____ (使用されている場合、その薫蒸剤は何か) | |
| Is the product packed with modified atmosphere? (商品は MAP 包装されていますか) | yes <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> |
| If yes, please specify the name of the gas: _____ (されている場合、そのガスの名称は何か) | |

| | |
|---|---|
| Meat / Fish of farmed animals (家畜の肉、魚) | yes <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/> |
| For wild catch fish please specify fishing method: _____ (野生捕獲された魚の場合は捕獲方法を明記して下さい) | |
| Plants / Mushrooms from: (植物/きのこ類) | <input type="checkbox"/> Greenhouse (グリーンハウス) <input type="checkbox"/> Hydroponic (水耕農業) <input type="checkbox"/> Wild crop (野生) <input type="checkbox"/> Field grown (圃場栽培) |

8. PREVENTION OF FOREIGN BODIES (異物の予防)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------|------------------|-----------|-------------------------------------|------------|--|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|--|--------------------------|-------------------|--|--------------------------|--------------|--|
| Is the product inspected and cleaned from foreign objects? (製品は異物検査・異物除去されていますか) | yes <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| If yes, which method is used? (使用してる方法はどれですか) | <table border="1"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Metal detection (金属探知機) If yes, please specify sensitivity in mm: (その場合の検出限界値は)</td> <td>Fe:0.8 SS:1.2 NonFe:N/A</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Sieving (ふるい振動機)</td> <td>mm: _____</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>X-ray (X線)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Optical detection (目視検査)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Hand selection (触感検査)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Winnowing (風力選別機)</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Others (その他)</td> <td></td> </tr> </table> | <input checked="" type="checkbox"/> | Metal detection (金属探知機) If yes, please specify sensitivity in mm: (その場合の検出限界値は) | Fe:0.8 SS:1.2 NonFe:N/A | <input type="checkbox"/> | Sieving (ふるい振動機) | mm: _____ | <input checked="" type="checkbox"/> | X-ray (X線) | | <input checked="" type="checkbox"/> | Optical detection (目視検査) | | <input checked="" type="checkbox"/> | Hand selection (触感検査) | | <input type="checkbox"/> | Winnowing (風力選別機) | | <input type="checkbox"/> | Others (その他) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Metal detection (金属探知機) If yes, please specify sensitivity in mm: (その場合の検出限界値は) | Fe:0.8 SS:1.2 NonFe:N/A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Sieving (ふるい振動機) | mm: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | X-ray (X線) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Optical detection (目視検査) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Hand selection (触感検査) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Winnowing (風力選別機) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | Others (その他) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

9. PACKAGING (パッケージ)

| | |
|---|-----------------|
| Product net weight (正味重量) | 25g |
| Product drained weight (固形量) | N/A |
| Primary packaging material (一次包装材) | Plastic bag PP |
| Secondary packaging material (二次包装材) | N/A |
| Tertiary packaging material (三次包装材) | N/A |
| Product units per packaging (梱包単位) | 50 packs/carton |
| <p>The used packaging material is inoffensive in direct contact with the grocery, the food ingredient or the raw material and is a valuable protection against contamination (microbiology, taste and odour) and is conform according to EU REGULATION (EC) No 1935/2004, 10/2011 and their amending acts and according to the Ordinance of the FDHA on Materials and Articles (RS 817.023.21: http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04887/04891/index.html?lang=en).</p> <p>Certificates of compliance have to be available on request. (使用する包装材は、食料品、食品材料また原材料と直接接触しても無害であり、汚染(微生物、味、匂い)から保護し、またEU規則(EC) No1935/2004、10/2011とそれらの改訂条例、また資材と商品に関するFDHAの法令(RS817.023.21:を準拠していなければならない)</p> | |

10. STORAGE (保管)

| | | | |
|--|-------------------------------|-----------------------------|--|
| Storage temperature: (保管温度) | freezer -18°C (冷凍-18°C) | cold < 5°C (冷蔵 5°C以下) | Ambient, not air-conditioned (室温、空調なし) |
| Shelf life in the original packaging in days (元の梱包状態の賞味期限/日数) | N/A | N/A | 365days |
| Shelf life once opened in days (開封後の賞味期限/日付) | N/A | N/A | A.S.A.P |

11. BACTERIOLOGY (細菌)

| Characteristics (特性) | Unit | Method | Limit value |
|-------------------------------------|-------|------------------------------|-------------|
| Aerobic, mesophilic germs (中温性好気性菌) | cfu/g | Standard Agar Plating method | 10,000cfu/g |
| Enterobacteriaceae (腸内細菌) | cfu/g | | |
| Escherichia coli (大腸菌) | cfu/g | Enrichment Culture Method | Negative |
| Yeasts (酵母) | cfu/g | | |

| | | | |
|---------------------------------|---------|-------------------------------|----------|
| Moulds (かび) | cfu/g | | |
| Staphylococcus aureus (黄色ブドウ球菌) | cfu/g | Surface spread plating method | Negative |
| Chlostridium botulinum (ボツリヌス菌) | cfu/g | | |
| Listeria monocytogenes (リステリア菌) | in 25 g | | |
| Salmonella spp. (サルモネラ菌) | in 25 g | | |

12. CHEMICAL AND PHYSICAL DATA (科学的・物理的データ)

| Characteristics (特性) | Method(方法) | Standard value (標準値) | min. (最低値) | max. (最高値) | Unit (単位) |
|---|------------------------------------|----------------------|------------|------------|-----------|
| Moisture (水分) | Standard food composition in Japan | 2.3g | | | |
| Water activity (a _w -value) (水分活性) | | | | | |
| pH | | | | | |
| Particle size (粒度) | | | | | |
| Brix °(ブリックス値) | | | | | |

13. ALLERGENS (アレルゲン)

| | |
|-------------|--|
| yes: | contained in the raw material as an ingredient (quantity, see point 8) (成分として原料に含まれている(数量、ポイント 8 参照)) |
| CC: | not avoidable cross-contamination is possible after HACCP-concept (回避できないクロス・コンタミネーションの可能性がある) |
| no: | free from (< tolerance limits indicated below) (含まれていない。検出の限界は下記参照) |

| Allergens | yes | CC possible | no |
|--|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Gluten contained in cereals, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt or their hybridized strains and products of these in a concentration of >20mg/100g if yes, in which ingredient: _____ (20mg/100g 以上の濃度のグルテン、即ち小麦、ライ麦、大麦、オート麦、スペルト小麦、またはそれらの混合菌株が含まれる穀物とそれらの製品) (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Milk and milk products (lactose included) in a concentration of >1g/kg if yes, in which ingredient: _____ (1g/kg 以上の濃度の牛乳及び乳製品 (乳糖含む)) (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Eggs and egg products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の卵及び卵製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Fish and fish products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の魚及び魚製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustaceans and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の甲殻類やこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soybeans and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の大豆及び大豆製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Peanuts and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のピーナッツ及びこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tree nuts like walnuts, hazelnuts, almonds, pecan, macadamia, cashew, pistachios, pine nuts or nut products in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のクルミ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、マカダミア、カシュー、ピスタチオのような木の実、松の実やナッツ製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sesame seeds and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の胡麻やこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Celery and products of these (included celery salt) in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のセロリやこれらの製品 (セロリ塩を含む)) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

| | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Mustard and products of these in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のマスタードやこれらの製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sulfite (E 220-E 224, E 226-E 228) in a concentration of >10 mg/kg (1g/kg 以上の濃度の 10mg/kg 以上の濃度の亜硫酸塩 (E 220-E 224, E 226-E 228)) if yes, quantity: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupine and products thereof in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度のルピナスとその製品) if yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mollusc and products thereof in a concentration of >1g/kg (1g/kg 以上の濃度の軟体動物とその製品) If yes, in which ingredient: _____ (もしあるならばどれか) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

14. **RESIDUES, IRRADIATION, NANOTECHNOLOGY** (残留物、照射)

Pesticides / Antibiotics / Heavy metals and other contaminants (農薬/抗生物質/重金属及びその他のコンタミネーション) have to be according to the Swiss Food Legislation see: http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html and according to EU Legislation EC 396/2005, EC 1881/2006 and its amending Acts. (スイスの食品法 http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_021_23.html, また EU 規制 EC 396/2005, EC 1881/2006 とその改正法に準拠していなければならない)

Irradiation (照射)
Is the product or any of its ingredients treated with irradiation?
(製品またはその製品のいずれかの成分は照射により処理されていますか) yes no

Nanotechnology (ナノテクノロジー)
Do you use nanotechnology (synthetically produced nanoparticles of <100 nm) in your products or on their packaging and do these have properties that differ significantly from those of comparable larger particles?
(製品または包装資材にはナノテクノロジー(合成的に生産された 100nm 以下のナノ粒子)を使用していますか。またその粒子は、類似するより大きな粒子と比較して大きく異なる特性はありますか) yes no

15. **GMO INFORMATION** (遺伝子組み換え作物の情報)

The product has been manufactured without genetically modified organisms, ingredients, additives, microorganisms or processing aids and can therefore be declared according to:
(本製品は下記の規制に従い、遺伝子組み換え生物、成分、添加剤、微生物や加工助剤なしで製造されており、従って遺伝子組み換え食品不使用と宣言することができます)

- **Swiss Food Legislation:** http://www.admin.ch/ch/d/sr/c817_022_51.html
- **EU Directives:** 2003/1829/EG, 2003/1830, 1332/2008

as GMO free. yes no

Documents available as proof of the GMO free status:
(遺伝子組み換え食品不使用を証明できる入手可能な文書)

- IP-Certificate for Raw materials (原材料に関する IP 証明書)
- PCR-Analysis for Raw materials (原材料に関する PD 分析結果)
- PCR-Analysis for end product (最終商品に関する PCR 分析結果)

16. **PRODUCT DECLARATION / IDENTIFICATION** (製品申告/ID)

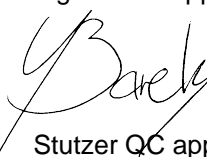
| | | |
|---|--|--|
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Article Code (商品コード) |
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Supplier's product designation (サプライヤの製品名称) |
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Supplier's name (サプライヤの名前) |
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Manufacturer's name (製造者の名前) |
| yes <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> no | Packing- / Manufacturing date (open / coded) (梱包/製造年月日)(オープン/コード化) |
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Best until date or expiration date (賞味期限) |
| yes <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> no | Lot-/Batch-No. (ロット/バッチ No.) |
| yes <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> no | Risk indication (リスクの表示) |

17. CONFIRMATION BY THE SUPPLIER / MANUFACTURER (additional to the general terms and conditions) (サプライヤ/製造者による認可(一般的な使用条件への追加条件))

1. All Information is confidential and for internal use only. (全ての情報は機密情報で内部の為だけに使用される)
2. The grocery, food ingredients and raw materials are according to the current Swiss and European legislations at the time of delivery. (スイス到着時には、食料品、食品材料また原材料は現行のスイスと欧州の法律に準拠しているものとする)
3. 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 (source: http://europa.eu/index_en.htm)
(トレーサビリティと食の安全性に関する条例(EC)No.178/2002 が設定された EU 法規制の要件は、全体の製造過程の中で保証される)
4. The supplier/manufacturer informs Stutzer & Co. AG 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. (サプライヤ/製造者は、関連する原材料の仕様だけでなく、原料の品質に影響や効果を及ぼす製造過程の全てのいかなる変更や偏差についても、製造前に、遅くとも配達前に Stutzer&Co.AG に知らせる)
5. 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' / manufacturers' disposal, at the suppliers' / manufacturers' expense. (納入される商品の品質は、荷受人の規定並びにサプライヤ/製造者の社内規定において指定された基準を満たしている。この原料規格に適合しない製品は拒否され、供給者/メーカーの費用で、供給者/メーカーの処分に出される)
6. Stutzer & Co. AG is empowered to make sample inspections. These do not exempt any supplier/manufacturer from liability. (Stutzer&CO AG はサンプル検査を行う権限を与えられている。いかなるサプライヤ/製造者もこの責任から免除されない)

Available documents: (入手可能な書類)

| | | |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Data-Sheet (データシート) | yes ✓ | <input type="checkbox"/> no |
| Safety Data Sheet (安全性データシート) | yes <input type="checkbox"/> | ✓ no |
| Veterinary Certificate (動物衛生証明書) | yes <input type="checkbox"/> | ✓ no |
| Certificate of Analysis (分析証明書) | yes ✓ | <input type="checkbox"/> no |

| | |
|---------------------------|--|
| Place and Date | Signature Supplier |
| Zürich, 15.08.2017 |  Stutzer QC approved |