

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 12/02/2018 17:13Aperçu créé le : 15/09/2021
15:44

Table des matières

D : Liste des Allergènes.....	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Etui	3
I.2 : Etiquette	5
L : Produits Finis	6
L.1 : Produit fini	6

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
D : Liste des Allergènes			

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Infusion Camomille BIO

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etui	

Fiche Technique Etiquetage de Etui

Section :	Etui		
Dénomination commerciale :	Infusion Camomille sensation fleurie Carrefour BIO		
Dénomination légale :	Infusion à la camomille issue de l'agriculture biologique		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sommité fleurie de camomille matricaire BIO		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	30 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	30g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Face du dessous du packaging		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le :		
Expression :	JJ/MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Face du dessous du packaging		
Expression :	MA+12 chiffres		
Autres mentions obligatoires :	Facing : logo AB+logo BIO européen+ES- ECO- 020- CV agriculture UE/ non UE Suggestion de présentation (en fonction du visuel représenté) Face du dessous : A droite encart DLUO : Code approuvé par le CAECV: voir lot CV0996E Logo point vert Service consommateurs Carrefour- CMI/TSA91431 - 91343 Massy Cedex - France		
Autres infos consommateurs :	Logo Triman : étui carton à recycler/bande- enveloppe plastique individuelle+sachet thé à jeter Mode de préparation : Plongez 1 sachet d'infusion Carrefour BIO dans de l'eau portée à ébullition et laissez infuser environ 10 minutes.20 sachets fraîcheurs. Découvrez les bienfaits des plantes biologiques avec l'infusion à la camomille Carrefour BIO. Reconnue pour ses vertus, cette infusion se déguste idéalement après les repas.		
Estampille(s) sanitaire(s) / localisation :	non		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	Fabriqué par EMB75110U pour CMI		
Température de conservation et emplacement :	A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité (petite face côté)		
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :	logo AB+logo BIO européen+ES- ECO- 020- CV agriculture UE/ non UE		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	Découvrez les bienfaits des plantes biologiques avec l'infusion à la camomille Carrefour BIO. Cette infusion se déguste idéalement après les repas.		

Commentaire(s) - Généralités : Fabriqué par EMB75110U pour CMI

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
I : Etiquetage		I.1 : Etui	

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
validation BAT 2.pdf	Autres [CDC]	22/12/2016	Célia FRANCIUS
Validation BAT 1.pdf	Autres [CDC]	22/12/2016	Célia FRANCIUS
ETUI CAMOMILLE CRF BIO.pdf	Emballage finalisé = BAT	22/12/2016	Célia FRANCIUS
BAT validation par OC Camomille suite.pdf	Emballage finalisé = BAT	06/02/2015	Célia FRANCIUS
BAT validation par OC Camomille.pdf	Emballage finalisé = BAT	23/12/2014	Célia FRANCIUS
BAT etui Camomille CRF BIO.pdf	Emballage finalisé = BAT	11/12/2014	Célia FRANCIUS

Vitamines et minéraux Etui

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Nutritionnel animaux de Etui

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
I : Etiquetage		I.2 : Etiquette	

Fiche Technique Etiquetage de Etiquette

Section :	Etiquette		
Dénomination commerciale :	Infusion Camomille Carrefour BIO		
Dénomination légale :	NA		
Fabriqué en :	N/R		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	N/R		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	N/R		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		

Commentaire(s) - Généralités : Faire apparaître "Infusion Camomille Carrefour BIO" sur les 2 faces de l'étiquettes.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BAT etiquette CRF camomille.pdf	Emballage finalisé = BAT	22/12/2016	Célia FRANCIUS
BAT etiq Camomille CRF BIO.pdf	Emballage finalisé = BAT	11/12/2014	Célia FRANCIUS

Vitamines et minéraux Etiquette

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Nutritionnel animaux de Etiquette

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Fiche Technique Produit fini de Produit fini

Section :	Produit fini
Code Interne :	32421598

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Photo Boite Relooké Nov 2016.jpg	Photo produit conditionné	08/02/2018	Célia FRANCIUS
photo sachet dans bande-enveloppe.JPG	Photo produit conditionné	30/01/2015	Célia FRANCIUS
photo boîte face du dessous.JPG	Photo produit conditionné	30/01/2015	Célia FRANCIUS
photo boîte.JPG	Photo produit conditionné	30/01/2015	Célia FRANCIUS
photo sachet nu-verso.JPG	Photo produit nu	30/01/2015	Célia FRANCIUS
photo sachet nu-recto.JPG	Photo produit nu	30/01/2015	Célia FRANCIUS

Conservation de Produit fini

Définition du lot :	1 lot de produit fini = 1 journée de production (8 heures)		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	36 Mois	Fabrication	Inclus
DLC ou DLUO / DDM :	36 Mois	Fabrication	Inclus
Durée de vie après ouverture :	N/A		
Conditions de conservation :			
Température ambiante? : Oui			

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Attestation DLUO Camomille.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	23/12/2014	Célia FRANCIUS

Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini

Caractéristique : Marquage lot , DLUO
Caractéristique applicable : A la fabrication
Méthode : Impression au laser sur la face du dessous de la boîte

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme , lisible et indélébile			Non lisible

Caractéristique : Nombre de sachets
Caractéristique applicable : A la fabrication
Méthode : comptage machine+contrôle de poids

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
20			<20

Version : 3

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 12/02/2018 17:13Aperçu créé le : 15/09/2021
15:44

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

Caractéristique : HumiditéCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF ISO1578**Critère légal : **Pharmacopée européenne en vigueur**Précision : **Révision FT 20/12/2017**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		12 %		<14 %

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<12%		<14%	>14%

Caractéristique : CendresCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF ISO 1575**Critère légal : **Pharmacopée européenne en vigueur**Précision : **Révision FT 20/12/2017**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		13 %		<15 %

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<13%		<15%	>15%

Caractéristique : Cendres insolubles dans HCLCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF ISO1577**Critère légal : **Norme interne**Précision : **Révision FT 20/12/2017**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		8 %		<10 %

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
<8%		<10%	>10%

Caractéristique : Résidus de pesticidesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **HPLC**Critère légal : **LMR en vigueur**

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Absence		Présence sous forme de traces < LMR si résultat analyse validé par organisme certificateur BIO.	Présence > LMR en vigueur

Caractéristique : Poids net

Précision : **Conforme au décret 78-166 du 31 janvier relatif aux contrôles métrologique de certains préemballages modifiés par le décret 90-83 du 17 janvier 1990. (en application de la directive 20 janvier 1976) »**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
24, 8 g	27, 3 g	30 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
30g	TU1=27.3 TU2=24.8		

Caractéristiques organoleptiques de Produit fini**Type : Goût**

Caractéristique applicable : **A la fabrication**
 Précision : **critère applicable jusqu'à la DLUO**
 Cible : **caractéristique de la camomille : douce et parfumée**
 Non- conformité : **non parfumé. goût non caractéristique camomille**

Type : Odeur

Caractéristique applicable : **A la fabrication**
 Précision : **Critère applicable jusqu'à la DLUO**
 Cible : **caractéristique de la camomille : douce et parfumée**
 Non- conformité : **non parfumé. goût non caractéristique camomille**

Type : Couleur

Caractéristique applicable : **A la fabrication**
 Précision : **Critère applicable jusqu'à la DLUO**
 Cible : **Couleur infusion : jaune pâle, translucide**
 Non- conformité : **Autre que jaune pâle**

Caractéristiques microbiologiques de Produit fini

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C

Caractéristique applicable : **A la fabrication**
 Méthode : **NF ISO 4883**
 Critère légal : **Pharmacopée européenne en vigueur**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<10000000	<50000000	>50000000

Version : 3	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 12/02/2018 17:13	Aperçu créé le : 15/09/2021 15:44
L : Produits Finis		L.1 : Produit fini	

Caractéristique : Levures		
Caractéristique applicable :	A la fabrication	
Méthode :	NF ISO 7954	
Critère légal :	Pharmacopée européenne en vigueur	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100000	<500000	>5000000
Caractéristique : Moisissures		
Caractéristique applicable :	A la fabrication	
Méthode :	NF ISO 7954	
Critère légal :	Pharmacopée européenne en vigueur	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<100000	<500000	>500000
Caractéristique : Salmonella		
Caractéristique applicable :	A la fabrication	
Méthode :	NF EN ISO 6579	
Critère légal :	Pharmacopée européenne en vigueur	
Cible	Tolérance	Non- conformité
absence		Présence
Caractéristique : Escherichia coli à 44°C		
Caractéristique applicable :	A la fabrication	
Méthode :	NF EN ISO 166492	
Critère légal :	Pharmacopée européenne en vigueur	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<1000		>1000

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Modifications des caractéristiques Physico- Chimie suite à la révision 2 de la Fiche technique Camomille Bio, mise à jour le 20/12/2017

Pièces jointes - Caractéristiques			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
MA476 FT _Revision 2_ le 20.12.2017 avc Normes internes herbis HCl.doc	Autres [CDC]	08/02/2018	Célia FRANCIUS

Conservation d'échantillons de Produit fini	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 uvc (début et fin de production)
Durée :	DLUO+ 1mois