

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

Dossier de Spécifications

Purée nature_1628 / McCain Foods Europe B.V.

ID Qualité 1 : 1628
Client / Centrale d'achat : SOCIETE INTERDIS SNC

Type de SPEC : SPEC Alimentaire
Version : 6
Statut : Signé
Date Dernier Statut : 10/12/2018 16:15
Date génération aperçu : 18/10/2021 12:03

Contrat entre d'une part (Client)	et d'autre part (Fournisseur)
SOCIETE INTERDIS SNC Raison Sociale : SOCIETE INTERDIS SNC Adresse : 93 avenue de Paris Carrefour Massy Direction Qualité et DD Groupe 91343 - Massy Cedex - FRANCE Téléphone : 01 69 32 50 00 Type société : SNC N° SIRET : 42143759100025 Bureau d'importation : Non	McCain Foods Europe B.V. / McCain Foods Europe BV Adresse : Oranjeplaatweg 4 A 4458 NM ` s Heer Arendskerke 4460AR - Goes - PAYS-BAS Type société : SAS

Signatures

Signé le 10/12/2018 16:15:27 par Annabelle Reumaux Porteur d'un certificat délivré par Trace One au nom de SOCIETE INTERDIS SNC et dûment habilité à représenter l'entreprise SOCIETE INTERDIS SNC Empreinte digitale du document signé : g133n4Jg2HKPM+2i0c7Rob2diI0=	Signé le 10/12/2018 16:08:46 par Charlene Dufour Porteur d'un certificat délivré par Trace One au nom de MC CAIN ALIMENTAIRE SAS et dûment habilité à représenter l'entreprise McCain Foods Europe BV Empreinte digitale du document signé : g133n4Jg2HKPM+2i0c7Rob2diI0=
---	--

Dossier produit

Nom : Purée nature_1628

Référence commerciale

Dénomination commerciale	Format / Conditionnement	Marque	GTIN	EAN7 prix
PUREE NATURE 125G X 4 - 500G: ESPAGNE_etat1		Carrefour	3560070722433	
PUREE NATURE 125G X 4 - 500G: FRANCE_etat1		Grand Jury	3245390553683	

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

Référence commerciale

Dénomination commerciale	Format / Conditionnement	Marque	GTIN	EAN7 prix
PUREE NATURE 125G X 4 - 500G: BELGIQUE_etat1;FR- ANCE_etat1;GRECE_etat1;- ITALIE_etat2		Carrefour	3560070047376	

Interlocuteurs clients

Chef de Produit	Qualité produit
SAINT MARC Elodie Téléphone : 01 64 50 63 34 Email : elodie_saintmarc@carrefour.com	REUMAUX Annabelle Téléphone : 01 64 50 50 34 Email : annabelle_reumaux@carrefour.com

Suivi des versions

N° de version	Impact sur l'étiquetage	Date de première fabrication	N° du premier lot concerné	Date de Création	Date de signature	Date de révision	Référence	Statut
6				26/09/2018 18:29	10/12/2018 16:15	30/03/2020 15:27	1070256	Signé
	Motif de la révision: Mise à jour des fournisseurs de curcumine							
	Signataire(s) Client				Signataire(s) Fournisseur			
	Signé le 10/12/2018 16:15:27 par Annabelle Reumaux				Signé le 10/12/2018 16:08:46 par Charlene Dufour			
5	Oui	02/12/2014 00:00	Grand Jury	17/03/2015 12:07	18/06/2015 10:18	10/12/2018 16:15	637647	Signé
	Motif de la révision: Relooking mange ta purée + suppression des traces de sulfites							
	Signataire(s) Client				Signataire(s) Fournisseur			
	Signé le 28/05/2015 09:00:58 par Lise Becqueriaux Signé le 18/06/2015 10:18:44 par Laurence Tir				Signé le 27/05/2015 16:43:36 par Valerie Duprospert			
4	Oui	02/12/2014 00:00	Grand Jury	13/03/2014 14:58	02/02/2015 08:52	18/06/2015 10:18	370555	Signature relecteur en cours
	Motif de la révision: Mise à jour INCO							
	Signataire(s) Client				Signataire(s) Fournisseur			
	Signé le 02/02/2015 08:52:49 par Lise Becqueriaux				Signé le 30/01/2015 12:21:36 par Valerie Duprospert			
3	N/R			13/03/2014 14:52		13/03/2014 14:58	370457	Préchargé
	Motif de la révision:							
2	N/R			06/12/2011 16:11	03/10/2012 14:08	13/03/2014 14:52	36826	Signé
	Motif de la révision:							
	Signataire(s) Client				Signataire(s) Fournisseur			
1	N/R			27/04/2011 15:12	26/09/2011 11:39	06/12/2011 16:11	25805	Signé
	Motif de la révision:							
	Signataire(s) Client				Signataire(s) Fournisseur			

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

Lien aux références

Références commerciales				Produit Emballage et Logistique				Statut de l'association	Date de Modification
Nom complet	Format	Marque	GTIN	Nom	Version	Référence	Statut		
PUREE NATURE 125G X 4 500G: ESPAGNE_etat1		Carrefour	3560070722433						
PUREE NATURE 125G X 4 500G: BELGIQUE_etat1;FRANCE_etat1;GRECE_etat1;ITALIE_etat2		Carrefour	3560070047376						
PUREE NATURE 125G X 4 500G: FRANCE_etat2		Grand Jury	3245390553683						

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

Table des matières

C : Fiche identification fournisseur	5
D : Liste des Allergènes	19
E : Recettes	20
E.1 : Tableau de composition MP	20
E.2 : Synthèse des ingrédients	22
E.3 : Classification et noms de référence	23
S : Fiches techniques MP	24
S.1 : pommes de terre	24
S.2 : mono et diglycéride d'acide gras	25
S.3 : diphosphate disodique	26
S.4 : Extrait de curcuma	27
S.5 : Acide ascorbique	29
S.6 : extrait de romarin	30
S.7 : acide citrique	31
G : Emballages	32
T : Fiches techniques emballages	33
T.1 : gaz de conservation	33
T.2 : Sachet alu	34
T.3 : film rétractable	36
T.4 : Etui carton 500 g	37
T.5 : Barquette	38
V : Fiches techniques caractéristiques emballages	39
V.1 : Emballage	39
I : Etiquetage	40
I.1 : purée nature - 500g - grand Jury	40
I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	44
I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour	49
L : Produits Finis	54
L.1 : Purée nature	54
N : Plans de contrôle	60
N.1 : Contrôles process de fab.	60
N.2 : Contrôles produit fini	63
ANNEXES	66
U : Liste des annexes	67

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Coordonnées fournisseur

Nom usuel : McCain Foods Europe B.V. / Raison sociale : McCain Foods Europe BV

Adresse : Oranjeplaatweg 4 A 4458 NM ` s Heer Arendskerke
4460AR - Goes - PAYS-BASCertification : ISO 14001 - 15/09/2018
ISO 50001 - 07/11/2018

Astreinte 1 : Fabienne MICHEL +33 6 86 43 41 74

Contacts société

Fonction	Prénom Nom	Téléphone	Fax	Email
Responsable qualité	Fabienne MICHEL	03 59 36 05 86	06 86 43 41 74	fabienne.michel@mccain.com
Directeur commercial ou compte clé MDD	Laurence Munoz	03 59 36 05 83 06 80 01 96 36		laurence.munoz@mccain.com
Quality Technical Account Coordinator	Charlotte MENART			charlotte.menart@mccain.com

Site : McCain Alimentaire SAS

Opérations réalisées : Fabrication de produits à base de pommes de terre

Activité : Site de contrôle du produit fini
Site d'expédition
Site de stockage
Site de fabrication
Site de conditionnementAdresse : 483 rue du Beau Marais
62403 - Bethune - FRANCE

Téléphone : 0321646900

Code emballer : emb 62119

Certifications : BRC Medium - 13/11/2018 / IFS 6 - 13/11/2018
/ ISO 14001 - 15/09/2018 / ISO 50001 -
07/11/2018

Astreinte 1 : Fabienne MICHEL +33 6 86 43 41 74

Astreinte 2 : Tafaha ASRIR +33 6 07 11 40 86

Contacts site : McCain Alimentaire SAS

Fonction	Prénom Nom	Téléphone	Fax	Email
Responsable qualité	Fabienne MICHEL	03 59 36 05 86	06 86 43 41 74	fabienne.michel@mccain.com

Pièces jointes - Sites

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Multi site certification McCain Food Europe- ISO14001 expiry date 010216 .pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
Béthune Certification Bio expiry date 31-12- -2015.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
Béthune IFS expiry date 19-03-2015 UK.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
Béthune Certificate Iso 22000 expiry date 3- 10315 FR.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

C : Fiche identification fournisseur

Béthune Certificat BRC expiry date 131114.p- df	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
---	--------------	------------	-----------------

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Site de fabrication	Composition	ID Etiquette
PUREE NATURE 125G X 4 500G: FRANCE_etat1, Grand Jury	McCain Alimentaire SAS - Béthune	Recette puree nature	

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Emballage	Caractéristiques d'emballage
PUREE NATURE 125G X 4 500G: FRANCE_etat1, Grand Jury	Emballages	

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Etiquetages	Process de fabrication	Produit fini
PUREE NATURE 125G X 4 500G: FRANCE_etat1, Grand Jury	purée nature - 500g - grand Jury	Process de fabrication	Purée nature

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	UVC	Scénario logistique	Unité logistique	Traçabilité
PUREE NATURE 125G X 4 500G: FRANCE_etat1, Grand Jury				

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Site de fabrication	Composition	ID Etiquette
PUREE NATURE 125G X 4 500G: ESPAGNE_etat1, Carrefour	McCain Alimentaire SAS - Béthune	Recette puree nature	

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Emballage	Caractéristiques d'emballage
PUREE NATURE 125G X 4 500G: ESPAGNE_etat1, Carrefour	Emballages	

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Etiquetages	Process de fabrication	Produit fini
PUREE NATURE 125G X 4 500G: ESPAGNE_etat1, Carrefour	purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour	Process de fabrication	Purée nature

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	UVC	Scénario logistique	Unité logistique	Traçabilité
PUREE NATURE 125G X 4 500G: ESPAGNE_etat1, Carrefour				

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Site de fabrication	Composition	ID Etiquette
PUREE NATURE 125G X 4 500G: BELGIQUE_etat1;FRANCE_etat1;GRECE_etat1;ITALIE_etat2, Carrefour	McCain Alimentaire SAS - Béthune	Recette puree nature	

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Emballage	Caractéristiques d'emballage
PUREE NATURE 125G X 4 500G: BELGIQUE_etat1;FRANCE_etat1;GRECE_etat1;ITALIE_etat2, Carrefour	Emballages	

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	Etiquetages	Process de fabrication	Produit fini
PUREE NATURE 125G X 4 500G: BELGIQUE_etat1;FRANCE_etat1;GRECE_etat1;ITALIE_etat2, Carrefour	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	Process de fabrication	Purée nature

Sections constituant les référence(s) commerciale(s)

Dénomination commerciale	UVC	Scénario logistique	Unité logistique	Traçabilité
PUREE NATURE 125G X 4 500G: BEL GIQUE_etat1;FRANCE_etat1;GRECE_e tat1;ITALIE_etat2, Carrefour				

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Obligations contractuelles**LA SIGNATURE DU DOCUMENT IMPLIQUE QUE LE FOURNISSEUR ACCEPTE L'ENSEMBLE DES CLAUSES CI-DESSOUS**

DATE VERSION OCTOBRE 2017

AVERTISSEMENT

Le présent cahier des charges constitue une annexe des Conditions Générales de Fourniture de produits contrôlés signées entre Interdis et le Fournisseur. Il fait par conséquent partie intégrante des dites Conditions Générales.

Les Parties sont engagées par les stipulations de ce contrat et de ses annexes, en particulier de son ou ses cahier(s) des charges, à l'exclusion de tout autre document émanant notamment du fournisseur.

Les Parties sont engagées par les stipulations de ce contrat et de ses annexes, en particulier de son ou ses cahier(s) des charges, à l'exclusion de tout autre document émanant notamment du fournisseur.

CLAUSE DE CONFIDENTIALITE

Ce document est strictement confidentiel. Mis à part les prestataires mandatés par le Groupe Carrefour qui sont autorisés à recevoir toute ou une partie du cahier des charges, sa reproduction et sa diffusion même partielle ne peuvent être autorisées sans accord écrit préalable du fabricant et de Carrefour.

Les Parties s'engagent à garder confidentielles vis-à-vis des tiers, y compris des media, toutes informations les concernant dont elles pourraient avoir connaissance à l'occasion du présent accord et à prendre toutes mesures nécessaires auprès de leur personnel, leurs sous-traitants pour garantir ce caractère confidentiel.

ENGAGEMENTS DU FOURNISSEUR :**RAPPELS PRELIMINAIRES**

Le présent cahier des charges doit être conforme aux échantillons et propositions validés au cours de l'appel d'offre, sur la base de leur fiche technique et du panel externe effectué.

Les produits contrôlés du groupe Carrefour doivent être conformes à toute disposition d'ordre législatif, réglementaire, et/ou professionnelle nationale et communautaire en vigueur au jour de la livraison (ci-après les « Dispositions », définies au Contrat de fourniture de produits contrôlés et des Conditions générales de fourniture de produits contrôlés).

Le fournisseur s'engage à respecter la réglementation associée à tous les pays dans lesquels les produits livrés à Carrefour sont vendus.

SPECIFICATIONS GENERALES APPLICABLES A TOUS LES PRODUITS :

Tout produit à marque du groupe Carrefour doit être conforme aux réglementations consolidées en vigueur dans l'Union européenne et dans les pays de commercialisation, ainsi qu'à la politique qualité ci-dessous :

COMPOSITION PRODUIT

1°- Généralités

1.1- OGM :

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Aucun produit ne doit être fabriqué avec des substances OGM à quelque niveau que ce soit.

Les volailles, œufs, saumon fumé à marque Carrefour, porc, veau, saumon, bar, daurade, crevettes FQC et leurs dérivés, sont nourris sans OGM <0,9%.

Afin de diminuer notre impact sur la déforestation, le soja non OGM utilisé ne doit pas contribuer pas à la déforestation (certificat RTRS, Proterra, soutien au moratoire soja, autres systèmes de traçabilité,...).

Le fournisseur s'engage à n'utiliser que des denrées alimentaires (1) conventionnelles (2) (y compris les supports d'additifs, d'arômes, de vitamines et autres supports), pour ne fabriquer que des produits conventionnels aux marques d'enseigne du groupe Carrefour et aux marques transverses.

(1) Cf. article 2 du règlement 178/2002/CE

(2) Les produits ou denrées alimentaires conventionnels, correspondent aux produits ou denrées alimentaires qui ne sont pas OGM et n'ont pas à porter l'étiquetage légal en tant que dérivé d'OGM dans le cadre des exigences définies par la réglementation relative aux OGM applicable depuis le 18 avril 2004 (cf. règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE). Le terme « conventionnel », explicité dans la recommandation 2003/556/CE de la commission européenne du 23 juillet 2003, est à opposer à « transgénique ».

1.2- INGREDIENTS :

Le fournisseur s'engage à fabriquer un produit qui réponde dans sa composition aux règles suivantes :

Absence de produits ionisés

Absence de nanomatériaux

Absence de Viande Séparée Mécaniquement

Pour tout ingrédient novel food proposé, la conformité de son utilisation dans le produit proposé doit être justifiée par le fournisseur.

L'huile de palme est à substituer sauf s'il existe une contrainte technique ou que cela entraîne une dégradation du profil nutritionnel. En cas d'utilisation, l'huile de palme doit être certifiée RSPO avec un approvisionnement RSPO Ségrégué (SG). Les certificats correspondants devront être fournis au responsable qualité Carrefour.

Carrefour souhaite faire de ses filières qualité des laboratoires de l'agro-écologie, etnotamment diminuer l'utilisation de pesticides dans ses filières végétales, et diminuer l'utilisation d'antibiotique dans ses filières animales.

Nous nous engageons par ailleurs à respecter et améliorer le bien être animal, et privilégions les filières reconnues exemplaires dans ce domaine.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

C : Fiche identification fournisseur

2°-ORIGINE DES MATIERES PREMIERES

Les origines sont à valider par le Responsable Qualité après étude de votre analyse de risque interne, et selon notre grille de décision interne.

Selon l'origine proposée, un renforcement de votre plan de contrôle interne pourra être demandé.

Le détail de nos exigences est explicitée dans la fiche technique d'appel d'offre.

Les origines validées sont figées, tout changement doit faire l'objet d'une demande préalable auprès du Responsable qualité.

Nous souhaitons restreindre au maximum la diversité des origines pour une même matière première, nous communiquerons les origines matières premières primaires sur nos étiquetages à nos clients.

ORIGINE DES MATIERES PREMIERES ANIMALES dans les produits transformés (viandes, œufs, produits laitiers, miel) :

Toutes Viandes : France ou UE15 selon la fiche technique. Possibilité de Poulet origine Pologne selon filière dédiée. (Origine UE possible pour PP blancs).

Lait et œufs : France, UE15 ou UE selon fiche technique.

La mention d'origine « UE des 15 » renvoie à la liste des pays suivants : France, Allemagne, Italie, Pays-Bas, Belgique, Luxembourg, Irlande, Royaume-Uni, Danemark, Grèce, Espagne, Portugal, Finlande, Suède et Autriche.

ORIGINE DES POISSONS ET CRUSTACES:

Les pêcheries labellisées MSC, les méthodes de pêche durable, les élevages labellisés ASC sont privilégiées.

Le fabricant s'interdit toute contribution à la pêche illégale des matières premières.

L'origine validée, la zone de pêche, la méthode de pêche, le nom des fournisseurs susceptibles d'approvisionner et leurs fiches techniques détaillées doivent être systématiquement communiqués

ORIGINE DES MATIERES PREMIERES VEGETALES (fruits, légumes, bois,...) :

En cas d'origine végétale reprise dans le règlement CE 669/2009 (relatif aux contrôles officiels renforcés à l'importation en UE), cette origine devra faire l'objet de contrôles renforcés.

Le soja directement contenu dans les produits est d'origine européenne

3°- ADDITIFS :

L'utilisation des additifs doit être raisonnée, liée à une contrainte technologique indispensable, n'induisant pas le consommateur en erreur, et limitant l'usage d'additifs allergènes et/ou soumis à controverse,

Nous souhaitons développer des produits ayant le moins d'additifs possibles.

Les arômes et colorants proposés doivent être dans la mesure du possible naturels, et si possible nos produits seront sans colorants et sans arômes.

L'utilisation d'additifs exhausteurs de goût est proscrite (sauf produits spécifiques).

Les édulcorants ne sont autorisés que dans des produits identifiés « light », l'utilisation de l'aspartame est proscrite.

L'utilisation de polyphosphate comme additif direct d'une recette est proscrite (sauf poudres à lever).

Le choix des additifs devra respecter la liste des additifs Carrefour en annexe, ainsi que la fiche technique détaillée d'appel d'offres. Chaque ingrédient composite suivra la même règle.

4°- ALLERGENES

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Application du règlement INCO n°1169-2011.

Eviter l'utilisation d'allergènes majeurs utilisés intentionnellement.

Dans le cadre de la mise en place de l'HACCP, le risque de contaminations croisées par les allergènes majeurs tels que définis dans la réglementation en vigueur est à prendre en compte systématiquement, sous la responsabilité du fournisseur.

Toute déclaration de présence fortuite d'un allergène majeur doit constituer un dernier recours dans le cas où les bonnes pratiques de fabrication ne permettent pas de maîtriser et de supprimer le risque.

L'HACCP fait foi, devra être tenue à disposition du responsable qualité Carrefour et transmise sur demande.

Nous recommandons d'utiliser le guide Ania des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs.

5- NUTRITION :

Règles générales : tous les produits MDD doivent s'intégrer dans une démarche de :

réduction du sel,

réduction des sucres

réduction des matières grasses

réduction des matières grasses saturées,

Cas des acides gras trans et des matières grasses partiellement ou totalement hydrogénées :

La teneur en acides gras trans d'origine industrielle (apportés par les matières grasses hydrogénées) doit être :

Inférieure à 1% des acides gras totaux pour les huiles de table, les margarines de toute qualité, les pâtes à tartiner ou destinées à la cuisine.

Inférieure à 1g/100g de produit sous sa forme consommée pour tous les autres produits, compte tenu de la disparité des teneurs en matières grasses de façon générale.

L'utilisation d'ingrédients partiellement hydrogénés (huiles, matières grasses) est à exclure.

De façon dérogatoire, un ingrédient totalement hydrogéné (100% saturé) peut être utilisé pour des raisons technologiques.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

C : Fiche identification fournisseur

Valeurs nutritionnelles :

Les valeurs nutritionnelles de la proposition devront répondre aux exigences nutritionnelles attendues par Carrefour et notamment présenter un profil nutritionnel au moins équivalent à la cible définie dans l'appel d'offre (à minima même classe).

Avant lancement du produit et afin d'établir un étiquetage nutritionnel conforme à la réglementation en vigueur, les valeurs nutritionnelles fournies au responsable qualité Carrefour doivent être basées :

- dans le cas d'une innovation : à minima sur 1 analyse sur 3UVC (essai industriel)
- dans le cas d'une recette existante : sur des analyses nutritionnelles existantes

Dans tous les cas, les données utilisées doivent être solides et vérifiables. Les tables de composition nutritionnelles et les calculs théoriques peuvent compléter les données analytiques ou se substituer aux données analytiques si cela est justifié.

Ces valeurs sont définies sous la responsabilité du fournisseur.

Après lancement du produit : dans le cadre du plan de sur-contrôle Carrefour, 1 analyse nutritionnelle complète sera mandatée par Carrefour sous 3 mois. Puis tous les ans (à minima 1 analyse/an).

Dans tous les cas, le fournisseur s'engage à réaliser un plan de contrôle suffisant sur l'étiquetage nutritionnel afin d'alerter le responsable qualité Carrefour en cas d'écarts non justifiés hors tolérances nutritionnelles admises.

Les tolérances à appliquer sont celles définies dans le guide de la Commission Européenne de Décembre 2012 portant sur les tolérances et les arrondis relatifs à l'étiquetage nutritionnel.

Exception 1 : pour les produits de la mer : en cas de non-conformité aux tolérances de la Commission Européenne (décembre 2012) pour les critères sodium/sel, matières grasses, acides gras oméga-3 (incluant EPA et DHA) et oméga-6 : les tolérances fixées par l'AIPCE-CEP du 19 octobre 2009 sont acceptées.

Exception 2 : pour les produits fabriqués en Italie : la circulaire ministérielle italienne (circolare n°7 30 ottobre 2002) est toujours en vigueur et devra être appliquée uniquement pour les produits de l'enfance et les produits destinés à une alimentation particulière (circolare n°7 30 ottobre 2002).

En cas d'allégations nutritionnelles et avant le lancement du produit, les valeurs doivent être établies comme suit :

- produits bruts/simples avec étiquetage et allégation : à l'appréciation du RQ, une analyse peut être demandée
- produits élaborés avec au moins 1 allégation : l'allégation doit être validée sur la base d'au moins 1 analyse (1 mix de 3 UVC du même lot) supplémentaire sur le nutriment lancée par le fournisseur, sur un essai industriel de préférence. Au total : 2 analyses pour le nutriment allégué, qui seront confortées par 1 calcul et/ou les tables de composition si nécessaire. Les allégations doivent être toujours vraies. Position Carrefour : l'allégation doit être vraie au seuil réglementaire et à la portion.

JUSTIFICATIONS DANS L'ONGLET NUTRITION DU CDC : les bulletins d'analyse et toute preuve justifiant la véracité de l'allégation sont insérés obligatoirement dans le CDC.

EMBALLAGE

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

1 – Application de la réglementation en vigueur pour le système d'emballage complet (primaire, secondaire et tertiaire) :

1a – Directive 94/62 CE (y compris amendements locaux et modificatifs):

Joindre obligatoirement un certificat de conformité en se référant aux réglementations européennes et/ou nationales en vigueur.

1b – Directive 1935/2004 (y compris règlements modificatifs et amendements locaux modificatifs) :

Pour tout type d'emballages en contact alimentaire direct avec le produit :

Joindre un Certificat d'Aptitude au Contact Alimentaire en se référant aux réglementations européennes et/ou nationales en vigueur.

Pour rappel les tests à réaliser pour établir ce Certificat sont :

- migration globale sur le produit (à l'aide des simulants répertoriés) et dans les conditions réelles d'utilisation et de durée de vie du produit ;

- migration spécifique si l'emballage contient des matières à risque (LMS) ;

Vous devez vous assurer que ces tests de migrations sont réalisés et les tenir à disposition.

Tenir à disposition de Carrefour toutes les informations concernant la traçabilité et la durabilité des fibres de bois utilisées dans les emballages. Les fibres de bois utilisées doivent respecter les critères de la charte bois de Carrefour (voir annexe).

3 – Exigences et engagements :

3a – PLASTIQUES alimentaires et DPH :

- Absence de matériaux en PVC pour les emballages Primaires et Secondaires

- Absence de PET Opaque

- L'absence d'emballage primaire decouleur noire est recommandée (barquettes alimentaires en PP et PET) : privilégier des emballages translucides afin que les centres de tri puissent les identifier, les trier et les recycler ;

- Utilisation de PET mono-matériau est recommandée notamment pour toutes les barquettes de produits alimentaires ;

- Utilisation de plastiques issus d'agro-matériaux (ou plastiques biosourcés) à privilégier

3b – PAPIERS / CARTONS destinés aux produits alimentaires :

IMPRESSION :

- utilisation obligatoire d'encres à base d'huile d'origine végétale (sans OGM) faible odeur, basse migration et des vernis de type acrylique pour l'impression OFFSET ;

- non utilisation d'ITX (Benzophénone, Photo-initiateurs) ;

CHOIX MATIERES :

- absence de Perfluorés (PFOA - PFOS)

- non-utilisation de technique de blanchiment des fibres recyclées au chlore ;

- utilisation privilégiée de fibres vierges des ressources forestières certifiées gestion durable des forêts tel que FSC et PEFC ;

Positions relatives aux contaminants MOSH et MOAH :

- tous les composants en carton des UVC des produits alimentaires en contact direct doivent être impérativement en fibres vierges

- les produits Carrefour Baby et Carrefour Kids doivent être emballés dans du carton vierge en cas de contact direct mais aussi indirect si le matériau de séparation n'est pas barrière

Carrefour est engagé pour atteindre cet objectif :

- de manière générale, les produits doivent répondre à un taux de présence maximum de :

MOSH = 2 mg / kg d'aliment ;

MOAH = absence par kg d'aliment ;

Un plan de maîtrise des approvisionnements en carton devra être mis en place sur la base d'une analyse des risques, afin de respecter ces seuils.

4 – Politique « anti-gaspi » Carrefour :

4a – Etudier systématiquement la réduction à la source des emballages prévue au titre de la Directive 94/62 CE à iso-qualité et iso-fonctionnalité ;

4b – Mettre en place systématiquement sur le packaging l'information de tri sélectif (valable pour = France, Belgique, Espagne et Italie), selon la charte graphique Carrefour

4c – Privilégier les emballages mono-matériaux pour une meilleure recyclabilité ;

4d – Pour les emballages multi-composants privilégier ceux qui sont facilement séparables et facilitant le tri sélectif chez le consommateur et en centre de tri ;

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

4e - Privilégier des matériaux faisant partie des filières REP actuelles (REP = filières de tri sélectif dans les collectivités Françaises et/ou Belges, Espagnoles et Italiennes) ;

4f – Choisir en priorité des emballages permettant la restitution maximum du (ou des) produit(s) contenu(s) = taux de restitution maximum ;

PROTOCOLE DE REMISE EN OEUVRE PAR LES CONSOMMATEURS

Le mode de préparation/remise en œuvre proposé pour étiquetage doit avoir été testé et être applicable à des instruments ménagers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Le produit doit être conforme à tous les textes applicables dans les pays de commercialisation des produits et au minimum aux exigences européennes.

Le fournisseur s'engage à être dans une démarche d'amélioration constante de réduction des corps étrangers.

Nous recommandons l'apposition du « e » métrologique sur le packaging (à l'exception des produits à poids variables).

Dans tous les cas, le fournisseur s'engage à mettre en place les contrôles requis, à disposer des résultats et à les conserver, conformément aux décrets d'applications des directives 76/211/CEE du 20 janvier 1976 et 75/106/CEE du 19 décembre 1974 et en complément pour la France : Décret 78-166 précisé par Arrêté du 20/10/1978.

Le fournisseur doit se reporter au guide DGCCRF d'avril 2014

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/boccrf/2014/14_06/guide_autocontrôle_metrologique.pdf (ou guides WELMEC) afin d'identifier les différents moyens de surveillance (notion de carte de contrôle, écart type process,) permettant de mettre sur le marché des produits conformes.

Une non-conformité métrologique est traitée au même plan que toute autre non-conformité physico chimique ou microbiologique majeure ou critique.

Le produit fini doit respecter les critères microbiologiques de la FCD version 2016 disponible à l'adresse suivante :

<http://www.fcd.fr/documentation-fcd/>, et ceci quelque soit les pays de vente.

TRACABILITE INTERNE

La traçabilité interne de l'industriel, de la réception des matières premières (ingrédients, additifs et auxiliaires technologiques) et de l'emballage en contact direct avec le produit jusqu'au produit fini, doit être totale et intégrer tous les éléments du process.

Le fournisseur devra mettre en place une échantillothèque pour chaque lot fabriqué pour Carrefour. Le nombre de produits conservés sera établi en accord avec le responsable qualité.

DUREE DE VIE AVANT ET APRES OUVERTURE (DLC ET DDM)

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

C : Fiche identification fournisseur

La durée de vie devra faire l'objet d'une validation appropriée sous la responsabilité du fournisseur. Le test de durée de vie doit être réalisé dans l'emballage adéquat, et doit être tenu à disposition des responsables qualités Carrefour. Une durée de vie du produit après ouverture (ainsi que les conditions de conservation) doit également être testée et proposée pour permettre une bonne conservation et utilisation du produit, en veillant à garantir sa sécurité, tout en veillant à limiter le gaspillage alimentaire.

Un écart devra être validé entre la durée de vie technique et la DLC apposée sur le produit, cet écart devra être suffisant et validé par le responsable qualité carrefour.

Toute modification de process, de matières premières ou de toutes autres éléments impactant sur la durée de vie devra donner lieu à un nouveau test de durée de vie afin de vérifier le maintien des qualités organoleptiques, physicochimiques et microbiologiques du produit.

Toute modification ne doit être mise en place qu'après réception de l'accord du RQ carrefour.

POLITIQUE DE REFERENCEMENT DES FOURNISSEURS DE MATIERE PREMIERE A RISQUE

Le référencement des fournisseurs d'ingrédients à risque doit être basé sur une analyse complète des risques, et notamment sur :
Le Certificat émis par un des standards reconnus par le GFSI ou le rapport d'audit du ou des sites préalablement au référencement de la matière première (dont la validation du système de traçabilité)
L'élaboration d'un plan de contrôle renforcé pertinent et adéquat
La mise en place d'une fiche technique détaillée signée

HACCP
PMS
AUTRES PLANS DE MAITRISE

Le fournisseur s'engage à mettre en place une démarche HACCP et un plan de maîtrise sanitaire, réglementaire en Europe et indispensable à la maîtrise de la sécurité sanitaire des produits. Celle-ci doit être à jour. Le fournisseur s'engage également à tenir l'HACCP à disposition de Carrefour et à la transmettre sur demande, sous 24h pendant les jours ouvrables. Il s'engage à respecter son PMS.

Le fournisseur s'engage à mettre en place des plans de maîtrise supplémentaires si nécessaire, pour répondre aux risques autres que qualité. (loyauté, qualité..)

La communication par le fournisseur dans le CDC d'un logigramme de fabrication contenant des CCP, PRPO ou tout autre information relative au plan HACCP, relève d'une information donnée à Carrefour.

L'élaboration de ces plans d'autocontrôles suppose à la fois une parfaite connaissance des sites et une présence quotidienne qui ne relève pas de nos attributions.

La responsabilité de l'étude HACCP et sa maîtrise relève uniquement du savoir faire du fournisseur dont il a les obligations légales.

PRODUIT SOUS SIGNE DE QUALITE

Le fournisseur s'engage à détenir toutes les pièces justifiant de son droit à utiliser un signe de qualité sur un produit, tel que AOP, IGP, Bio, Label Rouge..et à les communiquer à Carrefour. Il s'engage à porter immédiatement à la connaissance de Carrefour toute information restreignant son droit à l'usage de ce signe de qualité.

PLAN DE CONTRÔLES

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

Le fournisseur s'engage à définir et à mettre en œuvre, sous sa seule responsabilité un plan de contrôles suffisant (sur matières premières dont emballage lors du processus de fabrication et sur produit fini) pour garantir la sécurité et la qualité du produit ainsi que la fiabilité des informations mentionnées sur l'emballage conformément au cahier des charges « produit ».

A ce titre, en s'appuyant sur l'HACCP, le plan de contrôles devra être au minimum le suivant :

- Un contrôle du marquage libérateur de la DLC/ DLUO et du lot sur chaque lot.
 - Un contrôle adapté de la détection des corps étrangers.
 - Un test organoleptique sur chaque lot réalisé selon les modes d'emploi indiqués sur l'emballage,
 - Un plan de contrôle permettant d'assurer dans la durée, les conditions d'étiquetage des mentions, notamment des allégations.
 - La recherche de fraudes potentielles sur les matières premières (espèce, qualité, origine..), avec si nécessaire l'appui d'analyses spécifiques type PCR, histologie...
 - L'analyse des contaminants (Pesticides, mycotoxines, métaux lourds, dioxines, acrylamide et autres substances indésirables) en fonction des évolutions de la réglementation en vigueur, de l'actualité et de l'analyse des risques actualisée.
 - Des contrôles du poids/volume sur chaque lot conformément à la réglementation en vigueur et aux Normes d'application(NF X 06031, ISO 7870,) avec définition de TU1 et TU2. Rappel : Les contrôles ou surveillance effectués par le fournisseur (dits contrôles de fabrication), sont différents des contrôles de l'administration
- Tous les autocontrôles doivent être conservés DLUO + 1 mois, ou 2 ans minimum pour les produits sans DLUO ou avec DLC.

Le plan de contrôle produit fini mentionné par le fournisseur mentionne des fréquences qui sont des minimums. Il appartient au fournisseur de respecter ces minimums et d'évaluer régulièrement leur pertinence. Des analyses peuvent être ajoutées et des fréquences revues uniquement à la hausse sous la responsabilité du fournisseur si un risque est identifié ou apparaît et ceci sans révision immédiate du CDC.

Le plan de contrôle produit fini ne doit pas se substituer au plan de surcontrôle Carrefour, il correspond au plan de maîtrise interne du fournisseur.

PROCESSUS DE DEVELOPPEMENT

ETAPE 1 : VALIDATION DE LA RECETTE

- Après vérification par le moyen qu'il aura choisi, le fournisseur envoie des échantillons de qualité organoleptique supérieure ou égale à la cible définie dans les fiches techniques spécifiques, dans leurs emballages définitifs.
- Tout envoi d'échantillon devra être accompagné de la fiche technique d'Appel d'offre Carrefour détaillée signée et de toutes les fiches techniques des matières premières et emballages. Ces fiches techniques seront validées par le responsable qualité Carrefour. Les origines de chaque matière première et les valeurs nutritionnelles des recettes proposées devront être notamment précisées..
- Tout échantillon envoyé sans ses fiches techniques sera automatiquement éliminé de l'appel d'offre.
- Après validation des fiches techniques, la proposition devra être jugée au minimum égale à la cible en panel externe (hormis cas particuliers). Ce panel est à la charge des fournisseurs participants
- En l'absence de cible organoleptique, le produit sera testé en panel externe seul, en double présentation. Le produit sera alors considéré comme conforme, s'il obtient à la deuxième présentation une note égale ou supérieure à 70 % d'intention de re-consommation.
- Le panel externe devra obligatoirement être réalisé avec une proposition fabriquée selon les conditions industrielles réelles ou en pilote. Ces échantillons témoins devront parvenir au laboratoire dans les délais demandés et au responsable qualité CARREFOUR en même temps

ETAPE 2 : AUDITS D'AGREMENT

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

- On entend par site de production tout site ayant un impact technique et sécuritaire majeur sur le produit. Ainsi, des sites de production amont peuvent être concernés. (ex : si le site direct est uniquement un site d'emballage ou de découpe).
- Pour être agréé Carrefour, un site de fabrication doit répondre non seulement aux normes de sécurité alimentaire reconnues au niveau international, mais aussi aux exigences qualité telles que décrites dans les cahiers des charges des produits signés entre l'Industriel et Carrefour.

Par conséquent pour les secteurs produits et secteurs technologiques concernés, le site de fabrication doit répondre :

1. aux exigences de sécurité alimentaire des référentiels reconnus par la GFSI et donc être certifié selon un de ces référentiels
2. et aux exigences qualité du référentiel IFS Food ou BRC pour les secteurs produits et secteurs technologiques proposés

- Si le ou les sites ne sont pas encore certifiés, l'industriel devra justifier d'une démarche visant la certification à court terme.
- Selon ces éléments et le certificat choisi, Carrefour pourra mandater soit un audit d'agrément complet du site selon la grille d'audit IFS, soit un audit qualité complémentaire selon la grille d'audit qualité Carrefour. Cet audit sera à la charge du fournisseur.
- Tous les courtiers, agents de négoce et importateurs de produits à marque du groupe Carrefour doivent être certifiés IFS Broker, ou Carrefour mandatera un audit d'agrément spécifique broker.
- Tous les fournisseurs doivent signer la charte sociale des fournisseurs Carrefour et s'engager à la respecter à la faire respecter dans leur chaîne d'approvisionnement. Pour tout site de production situé dans un pays à vigilance particulière au niveau social, une certification ICS est requise (ou équivalence validée BSCI par le responsable qualité). En cas d'absence de certification, un audit social, inopiné, devra être réalisé selon les exigences du groupe Carrefour - à la charge du fournisseur. Si besoin, un audit environnemental ou Développement durable sera réalisé selon les exigences du groupe Carrefour à la charge de Carrefour.
- Pour tout produit à la marque EcoPlanet ou porteur d'une allégation environnementale, un audit environnemental valide du site de production – à la charge du fournisseur - est requis

ETAPE 3 : VALIDATION DE L'ETIQUETAGE

Le fournisseur, spécialiste du produit, s'engage à proposer à Carrefour un étiquetage conforme à la réglementation, qu'il s'agisse de mentions obligatoires ou facultatives, y compris les mentions graphiques.

Il s'engage à attirer fortement l'attention du distributeur, y compris de manière répétée, sur tout désaccord portant sur une mention d'étiquetage.

Il s'engage à détenir tous les justificatifs de chaque mention d'étiquetage et à les transmettre sans délai à Carrefour, sur simple demande de sa part.

L'étiquetage sera développé dans l'outil du groupe Carrefour : Codev.

Nous vous rappelons que toute allégation doit être justifiée. Le fournisseur s'engage donc à fournir spontanément à Carrefour toutes les justifications des notions d'étiquetage, notamment des allégations et met en place un plan de contrôle permettant de s'assurer qu'il respecte bien, dans la durée, les conditions de ces mentions.

Toute allégation doit par ailleurs être justifiée et vrai jusqu'à la fin de la DLC/DLUO du produit.

Toute modification réglementaire impactant l'étiquetage doit faire l'objet d'une information écrite auprès du responsable qualité Carrefour, dans un délai permettant la mise en conformité de l'étiquetage et la commercialisation du produit conforme avant application de la réglementation.

ETAPE 4 : CAHIER DES CHARGES

Aucun produit ne devra être mis sur le marché sans Cahier des Charges signé par les 2 parties.
Le cahier des charges doit être réalisé sur Trace One.

ETAPE 5 : VALIDATION DE LA PREMIERE PRODUCTION (Produit + Emballage)

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

C : Fiche identification fournisseur

ANNEXE 5 : procédure de première production

Toute première production implique systématiquement l'envoi au responsable qualité Carrefour :

D'un échantillon des produits finis dans son emballage définitif (quelques UVC à définir avec le responsable qualité Carrefour),
De plus, sur demande du responsable qualité, et notamment pour des innovations et/ou nouveaux sites de fabrication, seront demandés :

Des autocontrôles réalisés lors de la première production (processus de fabrication),

Des autocontrôles réalisés sur produit fini.

La livraison de cette première production sur entrepôt ne sera effective qu'avec l'accord du responsable Qualité (à l'exception des produits à courte durée de vie, pour lesquels cette étape est réalisée en parallèle de la livraison).

APRES LANCEMENT DU PRODUIT : SUIVI DE LA QUALITE

Le fournisseur s'engage à mettre en place un numéro d'astreinte, joignable 7j/7 et 24h/24.

En cas d'alerte ou de danger pour le consommateur du fait de la livraison des produits, le fournisseur a la responsabilité de prévenir Carrefour dès qu'il a connaissance de la non-conformité. Par ailleurs le numéro d'astreinte de Carrefour est le 06 07 37 52 11, ce numéro doit être utilisé en dehors des heures de bureau ou en cas d'impossibilité de joindre votre correspondant habituel.

Carrefour mandate des prestataires pour la réalisation de plans de sur contrôles de suivi qualité des produits (analyses, panel : panel externe 60 consommateurs, audit, test de traçabilité, le cas échéant), qui sont à la charge du fournisseur. Toute non-conformité peut faire l'objet d'analyses complémentaires, et/ou audit du site de fabrication, aux frais du fournisseur, conformément aux conditions générales de fourniture de produits contrôlés.

Le suivi qualité des produits se fera dans l'outil mis à disposition par le groupe Carrefour : e-food

En cas de contestation par le fournisseur d'un résultat d'analyse et de remise en cause de la méthode utilisée, les parties conviennent de désigner un laboratoire commun pour procéder à une contre-analyse, dans la mesure du possible avec une méthode officielle.

De plus, Carrefour recommande à ses fournisseurs d'auto-évaluer leurs pratiques en termes de développement durable sur la base de l'ISO 26000 via un outil d'autodiagnostic proposé par l'interprofession, Valorise.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

D : Liste des Allergènes

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette puree nature

Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre expr. en SO2	Présents non- intentionnellement		Non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Présents non- intentionnellement		

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Etude du risque allergène réalisée dans l'analyse HACCP.
Sulfites : Sur le produit reconstitué, le taux de sulfites est inférieur à 10ppm.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

E : Recettes

E.1 : Tableau de composition MP

% de MP issues de l'Agriculture Biologique dans la recette : 0%

Tableau de composition matières premières : Recette puree nature														
Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , Synthèse, Matière première, <u>Matière première composite</u> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
<u>Recette puree nature</u>	formule "R"													
pommes de terre		frais / Végétal / Solanum tuberosum / variétés à chair jaune	Fab :BELGIQUE - ALLEMAGNE - FRANCE - PAYS BAS Ori :FRANCE - BELGIQUE - PAYS BAS - ALLEMAGNE	agriculteurs référéncés	99, 13		99, 13			N/R	Non	Non	Non	Non
Emulsifiant: mono et diglycérade d'acide gras (E471)		Poudre / Végétal / / tournesol	Fab :ESPAGNE Ori :ESPAGNE	LASENOR	0, 67		0, 67			N/R	Non	Non	Non	Non
Stabilisant: diphosphate disodique (E450 i)		Poudre / Synthétique / /	Fab :FRANCE - ISRAËL Ori :Europe - ISRAËL	PRAYON HAIFA	0, 06		0, 06			N/R	Non	Non	Non	Non
<u>Extrait de curcuma</u>		Liquide / Végétal / curcuma /	Fab :FRANCE - ROYAUME UNI Ori :INDE - Europe	France Culinaire (COPIAA) Naturex Overseal	0, 06		0, 06			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>Autre: Monopropylène glycol (E1520)</i>		/ N/R / /			0, 003 min0, 006 max		5 min10 max			N/R	Non	Non	Non	Non
<i>Oléorésine de curcuma</i>		/ Végétal / Curcuma /			0, 054 min0, 057 max		90 min95 max			N/R	Non	Non	Non	Non
Antioxydant: Acide ascorbique (E300)		Poudre / Synthétique / /	Fab :SUISSE Ori :SUISSE	DSM	0, 02		0, 02			N/R	Non	Non	Non	Non
Antioxydant: extrait de romarin		poudre / Végétal / / romarin	Fab :FRANCE Ori :Europe - Afrique - TURQUIE	Naturex Robertet	0, 03		0, 03			N/R	Non	Non	Non	Non

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
E : Recettes		E.1 : Tableau de composition MP	

Tableau de composition matières premières : Recette puree nature

Nom Typographies utilisées : <u>Recette</u> , Synthèse, Matière première, <u>Matière première composite</u> , Composant	N° de spécification - Code interne	Etat / Source / Espèce / Variété	Informations amont MP (6)	Fournisseur(s)	% à la mise en oeuvre dans la recette	Quantité à la mise en oeuvre	% dans le niveau hiérarchique supérieur	% après transfor- mation	Quantité après transfor- mation	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)	A (5)
Acidifiant: acide citrique (E330)		Poudre / Végétal / /	Fab :FRANCE - BELGIQUE - PAYS BAS Ori :AUTRICHE - BELGIQUE	UNIVAR BRENNTAG Huljbregts	0, 03		0, 03			N/R	Non	Non	Non	Non
Total recette					100 %									
(1) Bio = MP issues de l'Agriculture Biologique (2) OGM = Matière Première ou Composant avec OGM ou à risque OGM. (3) IOGM = Matière Première ou Composant potentiellement issu d'OGM. (4) I = Ionisé. (5) A = Allergènes. Contenu des colonnes : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non														
(6) Fab : Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première ou du composant - Ori : Pays / Zones d'origine de la matière première - Int : Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première														

Commentaire(s) - Recette puree nature:

La liste des fournisseurs des matières premières est susceptible d'évoluer sous réserve du maintien de la dénomination légale/ ingrédients /additifs ainsi que du maintien des caractéristiques physicochimiques, microbiologiques et gustatives desdites matières premières et sans engendrer une mise à jour immédiate du CDC. Les origines garanties aux cahiers des charge devront être strictement les mêmes. Cela ne doit avoir aucune incidence sur la déclaration des étiquetages.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

E : Recettes

E.2 : Synthèse des ingrédients

Ingrédients pris en compte dans la recette : Recette puree nature

Désignation légale de la MP ou du composant	% à la mise en œuvre dans la recette
pommes de terre	99, 13
mono et diglycéride d'acide gras	0, 67
Extrait de curcuma	0, 06
diphosphate disodique	0, 06
--- Oléorésine de curcuma	0, 054 min0, 057 max
extrait de romarin	0, 03
acide citrique	0, 03
Acide ascorbique	0, 02
--- Monopropylène glycol	0, 003 min0, 006 max
total :	100

Ingrédients non pris en compte dans la recette :Recette puree nature

Désignation légale de la MP ou du composant

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

E : Recettes

E.3 : Classification et noms de référence

Classification et noms de référence

Désignation légale de la MP ou du composant	Classification	Matière Première Simple	Matière Première Composite
pommes de terre			
mono et diglycéride d'acide gras			
Extrait de curcuma	Végétal > Epices > Curcuma [Curcuma] > Autre	Curcuma [Curcuma longa]	
diphosphate disodique			
--- Oléorésine de curcuma	Végétal > Epices > Curcuma [Curcuma] > Autre	Curcuma [Curcuma longa]	
extrait de romarin			
acide citrique			
Acide ascorbique			
--- Monopropylène glycol	Auxiliaires Technologiques > Support	Support	

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

S : Fiches techniques MP

S.1 : pommes de terre

Fiche Technique MP de pommes de terre

Matière première non composite

Dénomination légale : **pommes de terre**

Précisions :

Etat : **frais** Source : **Végétal** Espèce : **Solanum tuberosum** Variété : **variétés à chair jaune**

Classification :

Matière Première Simple :

additif : code CEE :

additif : type :

Agriculture Biologique :

OGM :

issu d'OGM :

Ionisé :

Commentaire(s) - Identification :

Variétés à chair jaune telles que : Binjte, Daisy, Désiré, Felsina, Victoria, Astérix, Nicola, Fontane, ...

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Conditions d'acceptation pommes de terre PL-.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de pommes de terre

Fournisseur Matière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
agriculteurs référencés		FRANCE BELGIQUE PAYS-BAS ALLEMAGNE	BELGIQUE ALLEMAGNE FRANCE PAYS-BAS		

Allergènes de pommes de terre

Production primaire de pommes de terre

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

S : Fiches techniques MP

S.2 : mono et diglycéride d'acide gras

Fiche Technique MP de mono et diglycéride d'acide gras

Matière première non composite

Dénomination légale : **mono et diglycéride d'acide gras**

Précisions :

Etat : **Poudre** Source : **Végétal** Espèce : **tournesol** Variété : **tournesol**

Classification :

Matière Première Simple :

additif : code CEE : **471** additif : type : **Emulsifiant**

Agriculture Biologique : OGM : issu d'OGM :

Ionisé :

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Technical sheet Verol GH 90 - Lasenor - 160-312 .pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de mono et diglycéride d'acide gras

Fournisseur Matière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
LASENOR		ESPAGNE	ESPAGNE		

Allergènes de mono et diglycéride d'acide gras

Production primaire de mono et diglycéride d'acide gras

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

S : Fiches techniques MP

S.3 : diphosphate disodique

Fiche Technique MP de diphosphate disodique

Matière première non composite

Dénomination légale : **diphosphate disodique**

Précisions :

Etat : **Poudre** Source : **Synthétique** Espèce : Variété :

Classification :

Matière Première Simple :

additif : code CEE : **450 i** additif : type : **Stabilisant**

Agriculture Biologique : OGM : issu d'OGM :

Ionisé :

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
GMO free statement-Prayon-011111.pdf	Attestation non OGM	09/07/2014	Charlene Dufour
Allergens GMO declaration-Haifa-170112.pdf	Attestation non OGM	09/07/2014	Charlene Dufour
AUX00001 Spec Mc Cain Prayon SAPP FG - Prayon - 011013.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour
AUX000001 - Technical sheet R221 Powder-Haifa-011210.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de diphosphate disodique

Fournisseur	Matière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
PRAYON			Europe	FRANCE		
HAIFA			ISRAËL	ISRAËL		

Allergènes de diphosphate disodique

Production primaire de diphosphate disodique

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : **Non**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

S : Fiches techniques MP

S.4 : Extrait de curcuma

Fiche Technique MP de Extrait de curcuma

Matière première composite

Dénomination légale : **Extrait de curcuma**

Précisions :

Etat : **Liquide** Source : **Végétal** Espèce : **curcuma** Variété :Classification : **Végétal, Epices, Curcuma [Curcuma], Autre**Matière Première Simple : **Curcuma [Curcuma longa]**

additif : code CEE : additif : type :

Agriculture Biologique : OGM : issu d'OGM :

Ionisé :

Composants du composite	Inclus dans	Etat / Source / Espèce / Variété	Quantité - % à la mise en oeuvre dans le niveau de regroupement supérieur	Agriculture Biologique (1)	OGM (2)	IOGM (3)	I (4)
Monopropylène glycol Classification:Auxiliaires Technologiques, Support - Matière Première Simple:Support Additif :Code CEE :E1520 - Auxiliaire technologique : type : Support			min=5 % , max=10 %				
Oléorésine de curcuma Classification:Végétal, Epices, Curcuma [Curcuma], Autre - Matière Première Simple:Curcuma [Curcuma longa]		Végétal / Curcuma	min=90 % , max=95 %				

(1) Bio = MP issues de l'Agriculture Biologique (2) OGM = Matière Première ou Composant avec OGM ou à risque OGM. (3) IOGM = Matière Première ou Composant potentiellement issu d'OGM. (4) I = Ionisé.

Contenu des colonnes (1), (2), (3) et (4) : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
COPG3537_No aluminium lake.pdf	Autres [CDC]	22/10/2018	Charlene Dufour
Naturex Overseal - 3000003281 TS Tumeric ex-tract Expiry date 130720.pdf	Fiche technique matière première	22/10/2018	Charlene Dufour
France Culinaire - 3000003281 TS (FR) Expiry date 010719.pdf	Fiche technique matière première	22/10/2018	Charlene Dufour

Fournisseur de Extrait de curcuma

FournisseurMatière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
France Culinaire (COPIAA)		INDE Europe	FRANCE		
Naturex Overseal		INDE Europe	ROYAUME-UNI		

Pièces jointes - Fournisseurs

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

S : Fiches techniques MP

S.4 : Extrait de curcuma

Naturex Overseal - 3000003281 TS Tumeric ex- tract Expiry date 130720.pdf	Autres [CDC]	22/10/2018	Charlene Dufour
France Culinaire - 3000003281 TS (FR) Expir- y date 010719.pdf	Autres [CDC]	22/10/2018	Charlene Dufour

Allergènes de Extrait de curcuma

Production primaire de Extrait de curcuma

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

S : Fiches techniques MP

S.5 : Acide ascorbique

Fiche Technique MP de Acide ascorbique

Matière première non composite

Dénomination légale : **Acide ascorbique**

Précisions :

Etat : **Poudre** Source : **Synthétique** Espèce : Variété :

Classification :

Matière Première Simple :

additif : code CEE : **300** additif : type : **Antioxydant**

Agriculture Biologique : OGM : issu d'OGM :

Ionisé :

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
GMO free declaration-DSM-020212.pdf	Attestation non OGM	09/07/2014	Charlene Dufour
Technical sheet section 1 - Ascorbic Acid -- DSM - 240113.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de Acide ascorbique

Fournisseur Matière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
DSM		SUISSE	SUISSE		

Allergènes de Acide ascorbique

Production primaire de Acide ascorbique

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
S : Fiches techniques MP		S.6 : extrait de romarin	

Fiche Technique MP de extrait de romarin

Matière première non composite

Dénomination légale :	extrait de romarin		
Précisions :			
Etat :	poudre	Source :	Végétal
		Espèce :	Variété : romarin
Classification :			
Matière Première Simple :			
additif : code CEE :	additif : type : Antioxydant		
Agriculture Biologique :	OGM :	issu d'OGM :	
Ionisé :			

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Technical sheet - Rosemary - Naturex - 0812-10.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour
Worksheet herbor P31-Robertet-010709.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de extrait de romarin

FournisseurMatière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
Naturex		Europe Afrique	FRANCE		
Robertet		TURQUIE	FRANCE		

Allergènes de extrait de romarin

Production primaire de extrait de romarin

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
S : Fiches techniques MP		S.7 : acide citrique	

Fiche Technique MP de acide citrique

Matière première non composite

Dénomination légale :	acide citrique		
Précisions :			
Etat :	Poudre	Source :	Végétal
Classification :		Espèce :	Variété :
Matière Première Simple :			
additif : code CEE :	330	additif : type :	Acidifiant
Agriculture Biologique :		OGM :	issu d'OGM :
Ionisé :			

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
AUX000003 Technical sheet E330 - Brenntag - 200312.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour
AUX000003 Technical sheet Citric acid -Univar (Jungbunzlauer) - 260210.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour
AUX000003 - Technical Sheet - Huijbregts -- 170114.pdf	Fiche technique matière première	09/07/2014	Charlene Dufour

Fournisseur de acide citrique

FournisseurMatière première	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
UNIVAR		AUTRICHE	FRANCE		
BRENNTAG		BELGIQUE	BELGIQUE		
Huijbregts		AUTRICHE	PAYS-BAS		

Allergènes de acide citrique

Production primaire de acide citrique

Le produit fait-il l'objet d'une démarche de contrôle en production primaire : N/R

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
G : Emballages			

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

T : Fiches techniques emballages

T.1 : gaz de conservation

Fiche Technique Emballage de gaz de conservationDénomination technique : **gaz de conservation****Classe(s) Eco-emballagesgaz de conservation****Commentaire(s) - Identification :** Additif conforme aux critères européens de pureté des additifs**Pièces jointes - Identification**

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
FT+azote.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay

Fournisseur de gaz de conservation

Fournisseur	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
AIR LIQUIDE		FRANCE			

Certificat(s) et attestation(s) de gaz de conservation**Certificat d'alimentarité :** Attestation des fournisseurs de matières premières : **Oui**

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
T : Fiches techniques emballages		T.2 : Sachet alu	

Fiche Technique Emballage de Sachet alu

Dénomination technique : **Sachet alu**

Classe(s) Eco-emballages Sachet alu

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Technical sheet 6000010413 -1133817 PET MET- 12+ fiche technique Alu LDPE LLDPE TRS 38 - - Nordenia - 070414.pdf	Fiche technique emballage	19/05/2015	Valerie Duprospert

Fournisseur de Sachet alu

Fournisseur	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
MONDI pologne (ex NORDENIA)			POLOGNE		

Commentaire(s) - Fournisseurs :

L'usine en Espagne a fermée. Les productions sont transférées en Pologne.

Certificat(s) et attestation(s) de Sachet alu

Certificat d'alimentarité : Attestation des fournisseurs de matières premières : **Oui**
Analyse de migration spécifique : **Oui**
Analyse de migration globale : **Oui**

Attestation de conformité aux articles R543-42 à R543-49 du Code de l'Environnement : **Oui**

Nom et coordonnées de la société :

MONDI Pologne

Certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques est conforme aux dispositions des articles R543-42 à R543-52 du Code de l'Environnement (Version Consolidée au 01 septembre 2008) remplaçant le décret 98-638 abrogé

En particulier, certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques a été conçu et fabriqué dans le respect des normes CEN pertinentes indiquées ci-dessous

Prévention par réduction à la source (EN 13428) – (Art.543-44 1°)

Point critique : **N/R**

Recyclage matière (EN 13430) – (Art.543-44 2°)

Valorisation énergétique (EN 13431) – (Art.543-44 2°)

Substances dangereuses : attestation de minimisation – (Art. R543-44c)

Métaux lourds : attestation de respect des limites réglementaires – (Art.R543- 45)

La société citée ci-dessus certifie qu'en cas de demande de la part des agents de contrôle, elle sera à même de fournir dans un délai maximum de quinze jours tous les documents techniques exigés par l'article R543-49 du Code de l'Environnement

Pièces jointes - Certificat et attestation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Declaration of compliance 60000010413 - Mon-di - 070415.pdf	Certificat d'alimentarité	18/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
T : Fiches techniques emballages		T.2 : Sachet alu	

Environmental compliance declaration - Mond-i - 090415.pdf	Certificat d'alimentarité	13/05/2015	Valerie Duprospert
--	---------------------------	------------	--------------------

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
T : Fiches techniques emballages		T.3 : film rétractable	

Fiche Technique Emballage de film rétractable

Dénomination technique : **film rétractable**

Classe(s) Eco-emballagesfilm rétractable

Commentaire(s) - Identification : Les barquettes de "purée nature 4x125g Carrefour" ne sont pas filmées.

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
fiche technique.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay

Fournisseur de film rétractable

Fournisseur	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
LUDE		FRANCE			

Certificat(s) et attestation(s) de film rétractable

Certificat d'alimentarité : Attestation des fournisseurs de matières premières : **Oui**

Attestation de conformité aux articles R543-42 à R543-49 du Code de l'Environnement : **Oui**

Nom et coordonnées de la société : **LUDE PLASTIQUE, BP 63 - F - 60403 NOYON Cedex**

Certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques est conforme aux dispositions des articles R543-42 à R543-52 du Code de l'Environnement (Version Consolidée au 01 septembre 2008) remplaçant le décret 98-638 abrogé

En particulier, certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques a été conçu et fabriqué dans le respect des normes CEN pertinentes indiquées ci-dessous

Prévention par réduction à la source (EN 13428) – (Art.543-44 1°)

Point critique : **N/R**

Recyclage matière (EN 13430) – (Art.543-44 2°)

Valorisation énergétique (EN 13431) – (Art.543-44 2°)

Substances dangereuses : attestation de minimisation – (Art. R543-44c)

Métaux lourds : attestation de respect des limites réglementaires – (Art.R543- 45)

La société citée ci-dessus certifie qu'en cas de demande de la part des agents de contrôle, elle sera à même de fournir dans un délai maximum de quinze jours tous les documents techniques exigés par l'article R543-49 du Code de l'Environnement

Pièces jointes - Certificat et attestation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
conformité decret 2007.1467 LUDEPLASTIQUE.p-df	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

T : Fiches techniques emballages

T.4 : Etui carton 500 g

Fiche Technique Emballage de Etui carton 500 g

Dénomination technique : **Etui carton 500 g**

Classe(s) Eco-emballages Etui carton 500 g

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
FT+etui_carton_345_375_500court_g+FELMANN.tif	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay

Fournisseur de Etui carton 500 g

Fournisseur	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
FELMANN cartonnages PICARDIE - 02200 VILLENEUVE ST GERMAIN					

Certificat(s) et attestation(s) de Etui carton 500 g

Certificat d'alimentarité : Attestation des fournisseurs de matières premières : **Oui**Attestation de conformité aux articles **Oui**
R543-42 à R543-49 du Code de l'Environnement :Nom et coordonnées de la société : **FELMANN****Certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques est conforme aux dispositions des articles R543-42 à R543-52 du Code de l'Environnement (Version Consolidée au 01 septembre 2008) remplaçant le décret 98-638 abrogé****En particulier, certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques a été conçu et fabriqué dans le respect des normes CEN pertinentes indiquées ci-dessous**

Prévention par réduction à la source (EN 13428) – (Art.543-44 1°)

Point critique : **N/R**

Recyclage matière (EN 13430) – (Art.543-44 2°)

Valorisation énergétique (EN 13431) – (Art.543-44 2°)

Substances dangereuses : attestation de minimisation – (Art. R543-44c)

Métaux lourds : attestation de respect des limites réglementaires – (Art.R543- 45)

La société citée ci-dessus certifie qu'en cas de demande de la part des agents de contrôle, elle sera à même de fournir dans un délai maximum de quinze jours tous les documents techniques exigés par l'article R543-49 du Code de l'Environnement

Pièces jointes - Certificat et attestation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Etui-carton-Déclaration_conformité_décret_2-007-1467[1].pdf	Autres [CDC]	19/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
T : Fiches techniques emballages		T.5 : Barquette	

Fiche Technique Emballage de Barquette

Dénomination technique :	Barquette
Type de fermeture et/ou mode de scellage :	plié / collé

Caractéristiques d'impression de Barquette

Vernis	Type de vernis : acrylique
--------	-----------------------------------

Classe(s) Eco-emballages Barquette

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
fiche technique barquette.pdf	Fiche technique emballage	19/05/2015	Valerie Duprospert

Fournisseur de Barquette

Fournisseur	Code Interne	Pays / Zones d'origine de la matière première	Pays / Zones d'implantation des sites de production du fournisseur de la matière première	Pays / Zones d'origine interdits pour la matière première	Précisions sur l'origine géographique de la matière première
DS SMITH					

Certificat(s) et attestation(s) de Barquette

<p>Attestation de conformité aux articles R543-42 à R543-49 du Code de l'Environnement :</p> <p style="text-align: right;">Oui</p> <p>Nom et coordonnées de la société : DS SMITH PACKAGING, saint just en chaussée</p> <p>Certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques est conforme aux dispositions des articles R543-42 à R543-52 du Code de l'Environnement (Version Consolidée au 01 septembre 2008) remplaçant le décret 98-638 abrogé</p> <p>En particulier, certifie que le système d'emballages de vente, de regroupement et de transport faisant l'objet des présentes Fiches Techniques a été conçu et fabriqué dans le respect des normes CEN pertinentes indiquées ci-dessous</p> <p>Prévention par réduction à la source (EN 13428) – (Art.543-44 1°) Point critique : N/R Recyclage matière (EN 13430) – (Art.543-44 2°) Valorisation énergétique (EN 13431) – (Art.543-44 2°) Substances dangereuses : attestation de minimisation – (Art. R543-44c) Métaux lourds : attestation de respect des limites réglementaires – (Art.R543- 45)</p> <p>La société citée ci-dessus certifie qu'en cas de demande de la part des agents de contrôle, elle sera à même de fournir dans un délai maximum de quinze jours tous les documents techniques exigés par l'article R543-49 du Code de l'Environnement</p>
--

Pièces jointes - Certificat et attestation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Environmental regulation + heavy metal - DS-Smith - 260412.pdf	Certificat d'alimentarité	18/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

V : Fiches techniques caractéristiques emballages

V.1 : Emballage

Liste des emballages de Emballage

Données logistique

Nombre d'UVC par colis :

Nombre d'UVC par palette :

ID Emballage interne : **0**Le fournisseur paye la contribution à un éco
organisme français :Montant de la contribution Eco- Emballages
déclaré/UVC en € :**Bilan matière**Emballage primaire (UV + UCV) : **0**Emballage secondaire (Colis + PAV) : **0**Emballage tertiaire (Palettisation) : **0**Masse totale emballage ramenée à une UVC : **0**% total des matériaux recyclés ramené à une
UVC : **0**

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.1 : purée nature - 500g - grand Jury	

Fiche Technique Etiquetage de purée nature - 500g - grand Jury

Section :	purée nature - 500g - grand Jury		
Dénomination commerciale :	purée nature		
Dénomination légale :	purée de pomme de terre en flocons		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Pommes de terre déshydratées 99%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisant : diphosphate disodique, colorant : curcumine, antioxydants : acide ascorbique et extrait de romarin, acidifiant : acide citrique. Peut contenir des traces de lait.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Oui		
Poids variable :	Non		
Poids net :	500 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	4 x 125g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	au dessus de l'étui		
Formule légale :	A consommer de préférence avant fin :		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	au dessus de l'étui		
Expression :	L : ligne de fabrication (R ou B) JJ HH:MM		
Autres mentions obligatoires :			
Fabriqué en France par EMB 62119 pour CMI. Atmosphère : conditionné sous atmosphère protectrice Nombre d'UC : 4x125 g			
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	emb 62119 / côté gauche de l'étui		
Conseil de préparation 1/1 :			
Conseils :	Mode de préparation pour 1 sachet de 125 g (4 assiettes)		
	A la casserole : Portez à ébullition 400ml d'eau et 400ml de lait demi-écrémé. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir 2 minutes. Versez les flocons tout en remuant. Attendez 30 secondes que les flocons aient absorbé tout le liquide. Tournez doucement, votre purée est prête. Après préparation, assaisonnez selon votre goût.		
	Au four à micro-ondes : Versez dans un récipient adapté à votre four à micro-ondes 400ml d'eau et 400ml de lait demi-écrémé. Faites chauffer 4 minutes à 850 - 900 Watts. Versez les flocons tout en remuant. Attendez 30 secondes que les flocons aient absorbé tout le liquide. Tournez doucement, votre purée est prête. Après préparation, assaisonnez selon votre goût.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
--------------	-----------------	-------------------	-------------

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.1 : purée nature - 500g - grand Jury	

BOX 6000015342 - Purée Grand Jury nature 50- 0 g - SKU 3064 validé le 19.03.2015.pdf	Emballage finalisé = BAT	13/05/2015	Valerie Duprospert
---	--------------------------	------------	--------------------

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.1 : purée nature - 500g - grand Jury	

Nutritionnel de purée nature - 500g - grand Jury

Portion 1/2 : Pour 100g de flocons déshydratés (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1526, 1	1526			Valeur
Energie (kcal)		N/R	360, 2	360			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 3	0.3			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	77	77			Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 7	0.7			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	8	8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	7, 7	7.7			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 075	0.08			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Portion 2/2 : Pour 230g de purée reconstituée (230 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	704, 1	704	8, 34	8	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	166, 7	167	8, 34	8	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	2, 3	2.3	3, 29	3	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 6	1.6	8	8	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.1 : purée nature - 500g - grand Jury	

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	29	29	11, 15	11	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	5	5	5, 56	6	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3	3	13	13	Valeur et AQR
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6	6	12	12	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 12	0.12	2	2	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs issues d'une moyenne de l'historique des résultats d'analyses des valeurs nutritionnelles sur flocons et purée reconstituée

Pièces jointes - Nutritionnel			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PUREE NATURE MC CAIN 26 05 2014.xls	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
puree nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
flocon nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour

Vitamines et minéraux purée nature - 500g - grand Jury**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour			
Section :	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour		
Dénomination commerciale :	Mange ta purée (nature)		
Dénomination légale :	purée de pommes de terre en flocons		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Pommes de terre déshydratées 99%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisant : diphosphate disodique, colorant : curcumine, antioxydants : acide ascorbique et extrait de romarin, acidifiant : acide citrique. Peut contenir des traces de lait.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Oui		
Poids variable :	Non		
Poids net :	500 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	4 x 125g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	au dessus de l'étui		
Formule légale :	A consommer de préférence avant fin		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	au dessus de l'étui		
Expression :	L : ligne de fabrication (R ou B) - JJ HH:MM		
Autres mentions obligatoires :			
	Atmosphère: conditionné sous atmosphère protectrice Fabriqué en France par EMB 62119 pour CMI Nombre d'UC : 4x125 g		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 62119		
Conseil de préparation 1/1 : purée nature			
Conseils de préparation :	purée nature		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

I : Etiquetage

I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour

Conseils :

Mode de préparation pour 1 sachet de 125 g (4 assiettes)

A la casserole :

1) Portez à ébullition 400ml d'eau et 400ml de lait demi-écrémé.

Retirez la casserole du feu et laissez tiédir 2 minutes.

2) Versez les flocons tout en remuant.

3) Attendez 30 secondes que les flocons aient absorbé tout le liquide. Tournez doucement, votre purée est prête.

Après préparation, assaisonnez selon votre goût.

Au micro-ondes :

1) Versez dans un récipient adapté à votre four à micro-ondes 400ml d'eau et 400ml de lait demi-écrémé.

2) Faites chauffer 4 minutes à 850 - 900 Watts.

3) Versez les flocons tout en remuant.

4) Attendez 30 secondes que les flocons aient absorbé tout le liquide. Tournez doucement, votre purée est prête.

Après préparation, assaisonnez selon votre goût.

La numérotation se réfère aux schémas présents au dos du pack.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BOX 6000015924 - Mange ta purée nature Carr- efour Nord 500 g - SKU 1000002568 validé le- 13.03.2015.pdf	Emballage finalisé = BAT	13/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

I : Etiquetage

I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour

Nutritionnel de purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour

Portion 1/2 : Pour 100g de flocons déshydratés (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1526, 1	1526			Valeur
Energie (kcal)		N/R	360, 2	360			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 3	0.3			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	77	77			Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 7	0.7			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	8	8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	7, 7	7.7			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 075	0.08			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

I : Etiquetage

I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour

Portion 2/2 : Pour 230g de purée reconstituée (230 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	704, 1	704	8, 34	8	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	166, 7	167	8, 34	8	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	2, 3	2.3	3, 29	3	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 6	1.6	8	8	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	29	29	11, 15	11	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	5	5	5, 56	6	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3	3	13	13	Valeur et AQR
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6	6	12	12	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 12	0.12	2	2	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs issues d'une moyenne de l'historique des résultats d'analyses des valeurs nutritionnelles sur flocons et purée reconstituée

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PUREE NATURE MC CAIN 26 05 2014.xls	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
puree nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
flocon nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour

Vitamines et minéraux purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour**Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.2 : purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour

Section :	purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour		
Dénomination commerciale :	puré de patatas en copos		
Dénomination légale :	puré de patatas en copos		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	patatas deshydratadas 99%, emulgente : monoglicéridos y diglicéridos de àcidos grasos, estabilizante : difosfato sòdico, colorante : cùrcuma, antioxidantes : àcido ascòrbico, extracto de romero, acidulante : àcido cìtrico. Puede contener trazas de leche.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Oui		
Poids variable :	Non		
Poids net :	125 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 :	4 x 125 g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	parte superior del envase		
Formule légale :	Consumir preferentemente antes del fin de :		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	parte superior del envase / au dessus de l'étui		
Expression :	L : linea de fabricacion (R o B) DD HH:MM / L : ligne de fabrication (R ou B) - JJ HH:MM		
Autres mentions obligatoires :	envasado en atmòsfera protectora		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 62119 per CMI		
Conseil de préparation 1/1 :			

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour	

Conseils : Por 1 bolsa de 125 g (4 platos):

En la caserola:

1 / Llevar a ebullicion 400ml de agua y 400 ml de leche semidesnatada.retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar 2 minutos.

2 / anadir los copos removiendo al mismo tiempo

3 / esperar 30 segundos que los copos absorban todo el liquido.remove ligeramente, su puré esta listo.µUna vez preparado, condimentar a gu gusto.

En el microondas :

1 / Poner en un recipiente adecuado para microondas 400 ml de agua y 400 ml de leche semidesnatada.

2 / Calentar 4 minutos a 850-900 W.

3 / Anadir los copos removiendo al mismo tiempo.

4 / ESperar 30 segundos que los copos absorban todo el liquido.Remove ligeramente, su puré esta listo.remove ligeramente, su puré esta listo.Una vez preparado, condimentar a su gusto.

La numérotation se réfère aux schémas présents au dos du pack.

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BOX 6000015431 - Purée nature Carrefour 500- g (pack Sud) - SKU 1000002182 validé le 24- .03.2015.pdf	Emballage finalisé = BAT	13/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

I : Etiquetage

I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour

Nutritionnel de purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour

Portion 1/2 : Para 100g de producto seco (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1526, 1	1526			Valeur
Energie (kcal)		N/R	360, 2	360			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 3	0.3			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	77	77			Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 7	0.7			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	8	8			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	7, 7	7.7			Valeur
Sel (g)		N/R	0, 075	0.08			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

I : Etiquetage

I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour

Portion 2/2 : Para 230g de puré reconstituído (230 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	704, 1	704	8, 34	8	Valeur et AQR
Energie (kcal)		N/R	166, 7	167	8, 34	8	Valeur et AQR
Matières Grasses (g)		N/R	2, 3	2.3	3, 29	3	Valeur et AQR
Acides gras saturés (g)		N/R	1, 6	1.6	8	8	Valeur et AQR
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	29	29	11, 15	11	Valeur et AQR
Sucres (g)		N/R	5	5	5, 56	6	Valeur et AQR
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	3	3	13	13	Valeur et AQR
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	6	6	12	12	Valeur et AQR
Sel (g)		N/R	0, 12	0.12	2	2	Valeur et AQR
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Valeurs issues d'une moyenne de l'historique des résultats d'analyses des valeurs nutritionnelles sur flocons et purée reconstituée

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PUREE NATURE MC CAIN 230 g ESPAGNE 27 05 - 2014.xls	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
puree nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
flocon nature.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour

Vitamines et minéraux purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
I : Etiquetage		I.3 : purée nature - 500 g - Pack sud -Carrefour	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

L : Produits Finis

L.1 : Purée nature

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
exemple de codage.JPG	Autres [CDC]	23/01/2015	Valerie Duprospert
facing grand jury.JPG	Autres [CDC]	23/01/2015	Valerie Duprospert
purée nature.JPG	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
flocon nature.JPG	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour
défauthèque_juin_2011.JPG	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay
etui et sachet mange ta puree.JPG	Photo produit conditionné	13/05/2015	Valerie Duprospert
facing mange ta puree.JPG	Photo produit conditionné	13/05/2015	Valerie Duprospert
etui et sachet carrefour sud.JPG	Photo produit conditionné	23/01/2015	Valerie Duprospert
etui grand jury.JPG	Photo produit conditionné	23/01/2015	Valerie Duprospert

Conservation de Purée nature

Définition du lot : **une référence de produit (code interne) sur au maximum 24 heures de production**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	12 Mois	Fabrication	Inclus
DLC ou DLUO / DDM :	12 Mois	Fabrication	Inclus DLUO

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
BacterionatureDLUOjuin2011.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay
Suivi de la DLUO.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay
Protocole DLUO_ Vieillessement accéléré for-mule R_270214[1].pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	19/05/2015	Valerie Duprospert

Caractéristiques physico-chimiques de Purée nature

Caractéristique : Défauts points noirs

Méthode : **comptage**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		15 sur 125g		20 sur 125g

Caractéristique : Humidité

Méthode : **Infra rouge**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		9 %		10 %

Caractéristique : Sulfites sur flocon

Méthode : **Distillation**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

L : Produits Finis

L.1 : Purée nature

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0 ppm		10 ppm

Caractéristique : fuite sachetMéthode : **immersion dans l'eau**Précision : **si NC blocage**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
pas de fuite			

Caractéristique : nombre de sachets de 125 g par étui de 500 g

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		4		

Caractéristique : contaminants

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à la réglementation en vigueur			

Caractéristique : Oxygène résiduel

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				2 %

Caractéristique : DensitéPrécision : **Valeur guide, pas de blocage produit hors Tol.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
275 g/l		300 g/l		325 g/l

Caractéristique : poids d'un sachet de 125 gPrécision : **« conforme au décret 78-166 du 31 janvier
relatif aux contrôles métrologiques 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
119, 4 g		125 g		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

L : Produits Finis

L.1 : Purée nature

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		TU1 : 119.4 g	TU2 : 113.75 La valeur du champ « Non conforme si <= a (ou défaut) » avant migration est 113.75

Caractéristique : informations nutritionnelles du groupe 2

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
conforme à l'étiquetage		tolérance guide ANIA/FCD	

Caractéristique : Corps étrangers

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
exempt de corps étrangers			

Caractéristique : additifs

Précision : **Les doses résiduelles maximales dans le produit fini sont respectées pour l'ensemble des additifs conformément à la spécification GPEMDA.**

Caractéristique : détecteur de métaux

Méthode : **passage des billes témoin**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
ferreux : 0.9 mm non ferreux : 1 mm inox : 1.2 mm			non détection : blocage du produit, arrêt de la machine

Caractéristiques organoleptiques de Purée nature**Type : Texture**

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Précision : **Evaluation après reconstitution**

Cible : **onctueuse et non collante, caractéristique de la pomme de terre, absence d'agglomérat**

Tolérance : **pateuse, sèche**

Type : Goût

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Précision : **Evaluation après reconstitution**

Cible : **caractéristique de la pomme de terre nature, neutre, sans arrière goût anormal ou étranger**

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

L : Produits Finis

L.1 : Purée nature

Tolérance :	mauvais goût
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	A DLUO
Précision :	Evaluation après reconstitution
Cible :	odeur caractéristique de la pommes de terre
Tolérance :	mauvaise odeur
Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	A DLUO
Précision :	Evaluation après reconstitution
Cible :	franche et caractéristique de la pomme de terre
Tolérance :	jaune pâle à blanc

Caractéristiques microbiologiques de Purée nature

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/A

Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Méthode : **selon NF V 08-051 (1999) NF V 08-100**

Cible	Tolérance	Non- conformité
30 000 /g	300 000 /g	

Caractéristique : Enterobacteriaceae

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Méthode : **NF V 08-054**

Précision : **à 30 °C**

Cible	Tolérance	Non- conformité
100/g	1 000 /g	

Caractéristique : Coliformes thermotolérants à 44°C

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Méthode : **NF V 08-060**

Cible	Tolérance	Non- conformité
10 /g	100 /g	

Caractéristique : Escherichia coli

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Méthode : **NF ISO 16649-2**

Cible	Tolérance	Non- conformité
10 /g	100 /g	

Caractéristique : Listeria monocytogenes

Caractéristique applicable : **A DLUO**

Méthode : **Compass (BKR 23/2-11/02)**

Précision : **recherche**

Cible	Tolérance	Non- conformité

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
L : Produits Finis		L.1 : Purée nature	

absence dans 25g	10 /g	
Caractéristique : Levures à 20-25°C		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : NF V 08-059		
Cible	Tolérance	Non- conformité
500 /g	5 000 /g	
Caractéristique : Moisissures à 20-25°C		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : NF V 08-059		
Cible	Tolérance	Non- conformité
500 /g	5 000 /g	
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : NF EN ISO 6888-2		
Précision : à 37°C		
Cible	Tolérance	Non- conformité
10 /g	100 /g	
Caractéristique : Spores de bactéries anaérobies sulfito- réductrices		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : NF V 08-061 "méthode boîte"		
Cible	Tolérance	Non- conformité
10 /g	100 /g	
Caractéristique : Salmonella		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : SESAME (BKR 23/04-12/07)		
Précision : recherche		
Cible	Tolérance	Non- conformité
absence dans 25g	/	
Caractéristique : Bacillus cereus		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Méthode : NF EN ISO 7932		
Cible	Tolérance	Non- conformité
1 000 /g	10 000 /g	
Caractéristique : Aérobies sulfito- réducteurs		
Caractéristique applicable : A DLUO		
Cible	Tolérance	Non- conformité
10 /g	100 /g	

Version : 6	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15	Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03
L : Produits Finis		L.1 : Purée nature	

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Conforme à la spécification technique n° F6-88.

Les sulfites sont analysés sur flocon lors du conditionnement, la norme est de 10 ppm maxi, ce qui permet de garantir un taux <10ppm sur le produit reconstitué en purée.
Conformément à la spécification n°F 6-88 relative aux pommes de terre déshydratées pour purée proposée par le GEMPDA adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la commission centrale des marchés.

Pièces jointes - Caractéristiques			
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
GPEMDA flocon N F 66-88.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Charlene Dufour

Conservation d'échantillons de Purée nature	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 étuis par date de fabrication
Durée :	DLUO + 3 mois

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.1 : Contrôles process de fab.

Process de fabrication

Etape	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défauts	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions	
Non Affectés																	
Réception des pommes de terre	Process	température	X=12°C		< 3°C	Interne	N/R	thermomètre	opérateur réception	à chaque réception		3 pommes de terres	Oui	Oui	Majeure		
		nombre de pommes de terre flottantes	X=0	<=2		Interne	N/R	bain de sel	opérateur réception	à chaque réception		10 kg	Oui	Oui	Mineure		
		matière sèche	19% (du début de saison au 15 septembre) 19.7% (du 15 septembre à la fin de saison)			Interne	N/R	pesée	opérateur réception	à chaque réception		5 kg	Oui	Oui	Majeure		
		nombre de points		<=61points		Interne	N/R	comptage	opérateur réception	à chaque réception		10 kg	Oui	Oui	Mineure		
Lavage - épierrage																	
Pelage	Process	perte pelage	minimum de perte 10 à 20 s 13 à 20 bars			Interne	N/R	paramétrage des machines	opérateur process	1 / h			Non	Oui	Mineure		
Coupe																	
Blancheur	Process	temps / température	environ 20 minutes / 65 à 85°C			Interne	N/R	thermomètre	opérateur process	5 fois / h		1 tranche	Non	Oui	Mineure		
Refroidisseur	Process	temps / température	10 minutes / 15 à 25°C			Interne	N/R	thermomètre	opérateur process	5 fois / h		1 tranche	Non	Oui	Mineure		
Cuiseur	Process	taux d'incuits	min :20% max :50%			Interne	N/R	comptage	opérateur process	chaque heure		1.5 à 2.5kg de purée	Non	Oui	Majeure		
Presse purée																	
Ajout additifs (selon recette)	Process	débit additifs	selon quantité désirée			Interne	N/R						Non	Oui	Majeure		
Cylindres	Process	vitesse des cylindres	obtention d'un film de purée de pomme de terre déshydratée			Interne	N/R	paramétrage des cylindres	opérateur process	1 / h			Non	Non	Mineure		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018 16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.1 : Contrôles process de fab.

Process de fabrication

Etape	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défauts	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions	
		humidité	X=9%	<=10%		Interne	N/R	relevé de mesure	opérateur process	1 / h			Oui	Oui	Majeure	mesure effectuée en continu par humidimètre sur ligne	
Déchiqeteuse																	
Floconneuse																	
Tri optique	Process	Défauts	X=15défauts	<=20défauts	La valeur du champ « Non conforme si >= a (ou défaut)» avant migration est 20	Interne	N/R	comptage	opérateur process	toutes les heures		125g	Oui	Oui	Majeure		
		densité	X=300g/l	>=275g/l <=325g/l		Interne	N/R		opérateur process	1 fois / 2h / ligne (en alternance chaque heure)				Oui	Oui	Majeure	
		organoleptique	onctueuse et non collante goût caractéristique de la pomme de terre sans odeur parasite				Interne	N/R		contrôleur qualité	1 fois / h / ligne			Oui	Oui	Majeure	
		couleur flocon	X=32	>=30 <=34		Interne	N/R	Minolta	Contrôleur process	1fois / h				Oui	Oui	Majeure	valeur de b
Stockage																	
Expédition																	
Process/Process déshydratés																	
		poids étuis 125 g	moyenne du lot est supérieure ou égale au poids nominal d'un sachet	TU1 : 119.37 g (2%) TU2 : 113.75 g (0%)	moyenne du lot inférieure au poids nominal du sachet: blocage du lot	Interne	N/R	pesé par logiciel en continu puis validé par responsable CQ					Oui	Oui	Majeure		
		taux résiduel d'oxygène		<=2%	>2%	Interne	N/R						Oui	Oui	Majeure		
		fuite sachet	pas de fuite			Interne	N/R	immersion dans l'eau					Oui	Oui	Majeure		

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.1 : Contrôles process de fab.

Process de fabrication

Etape	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défauts	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions
Conditionnement	Process	soudure sachet	pas de sachet ouvert			Interne	N/R	visuelle					Oui	Oui	Majeure	
		contrôle du numéro de lot	bon numéro de lot et lisibilité			Interne	N/R	visuelle					Oui	Oui	Majeure	
		marquage	lisibilité			Interne	N/R	visuelle					Oui	Oui	Majeure	
		nombre de sachets par étui	4 sachets / étui de 500 g 2 sachets / étui de 230 g			Interne	N/R	controlouse de poids en ligne		continue			Oui	Oui	Majeure	
Détecteur de métaux	Process	contrôle des détections applicable A la fabrication	ferreux: 0, 9mm non ferreux:1 mm inox:1, 2mm		pas de détection: blocage du produit arrêt de la machine	Interne	N/R	passage de billes témoin	opérateur emballage	1/ 4h			Oui	Oui	Majeure	

(1) Taille Lot (2) Taille Echantillon (3) Libéatoire (4) Enregistrement (5) Criticité (6) La syntaxe de la colonne pour les valeurs numériques suit la logique suivante : Cible Inf < [Cible] < Cible Sup

(7) La syntaxe de la colonne pour les valeurs numériques suit la logique suivante : >= Tolérance Inf et <= Tolérance Sup

Contenu des colonnes (3), (4) et (5) : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non

Pièces jointes - Plans de Contrôles

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PRP - Produits surgelés et déshydratés.doc	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay
diagramme de fabrication.pdf	Autres [CDC]	09/07/2014	Martine Clay

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.2 : Contrôles produit fini

Plan de contrôle produit fini

Produit fini	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défaits	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions
Microbiologie		Flore aérobie mésophile totale à 30°C	30 000 /g	300 000 /g		Externe	N/R	selon NF V 08-051 (1999) NF V 08-100	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	
						Interne	N/R	pétrifilm	contrôleur qualité	1 /jour			Oui	Oui	Mineure	2 ensemencements / 1 échantillon
		Enterobacteriaceae	100/g	1 000 /g		Externe	N/R	NF V 08-054	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	
						Interne	N/R	pétrifilm	contrôleur qualité	1 /semaine			Oui	Oui	Mineure	1 ensemencement / 1 échantillon
		Coliformes thermotolérants à 44°C	10 /g	100 /g		Externe	N/R	NF V 08-060	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	
						Interne	N/R	pétrifilm	contrôleur qualité	1 /jour			Oui	Oui	Mineure	2 ensemencements / 6 échantillons
		Escherichia coli	10 /g	100 /g		Externe	N/R	NF ISO 16649-2	laboratoire externe	selon réglementation			Oui	Oui	Majeure	
						Interne	N/R	pétrifilm	contrôleur qualité	1 /jour			Oui	Oui	Majeure	
		Listeria monocytogenes	absence dans 25g	10 /g		Externe	N/R	Compass (BKR 23/2-11/02)	laboratoire externe	selon lma réglementation			Oui	Oui	Majeure	
		Levures à 20-25°C	500 /g	1 000 /g		Externe	N/R	NF V 08-059	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	
						Interne	N/R	gélose PAE	contrôleur qualité	1 /jour			Oui	Oui	Mineure	
		Moisissures à 20-25°C	500 /g	1 000 /g		Externe	N/R	NF V 08-059	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	
						Interne	N/R	gélose PAE	contrôleur qualité	1 /jour			Oui	Oui	Mineure	1 ensemencement / 1 échantillon
		Staphylocoques à coagulase positive	10 /g	100 /g		Externe	N/R	NF EN ISO 6888-2	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure	

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.2 : Contrôles produit fini

Plan de contrôle produit fini

Produit fini	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défauts	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions	
Purée nature		Spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices	10 /g	100 /g		Externe	N/R	NF V 08-061 "méthode boîte"	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure		
		Salmonella	absence dans 25g	/		Externe	N/R	SESAME (BKR 23/04-12/07)	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Majeure		
		Bacillus cereus	1 000 /g	1 000 /g		Externe	N/R	NF EN ISO 7932	laboratoire externe	selon la réglementation			Oui	Oui	Mineure		
		Aérobies sulfito-réducteurs	10 /g	100 /g		Interne	N/R	tube TSC	contrôleur qualité	1 / semaine			Oui	Oui	Mineure	1 ensemencement / 1 échantillon	
Physico - Chimie		Défauts points noirs	X=10en nombre sur 100g de flocons de pommes de terre			Interne	N/R	comptage	controleur qualité	1 / 2h		100 g	Oui	Oui	Majeure		
		Humidité	X=9%	<=10%		Interne	N/R	Infra rouge	contrôleur qualité	1 / 2h			Oui	Oui	Majeure		
		fuite sachet	pas de fuite			Interne	N/R	immersion dans l'eau	contrôleur qualité	1 / 2h		1 sachet	Oui	Oui	Majeure		
		détecteur de métaux	ferreux : 0.9 mm non ferreux : 1 mm inox : 1.2 mm		non détection : blocage du produit, arrêt de la machine	Interne	N/R	passage des billes témoin	opérateur emballage	1/ 4h			Oui	Oui	Majeure		
		nombre de sachets par étui	4 sachets de 125 g pour un étui de 500 g		différent de 4	Interne	N/R	contrôleuse de poids en ligne	contrôleuse de poids	continu			Oui	Oui	Majeure		
		contaminant	selon la réglementation en vigueur		selon la réglementation en vigueur	Externe	N/R		laboratoire extérieur	environ 10/ an			Oui	Oui	Majeure		
		débit additif	selon quantité désirée			Interne	N/R							Non	Oui	Majeure	
		oxygène résiduel	X>=2%	<2%		Interne	N/R	oxymètre	opérateur conditionnement	1/ h/ machine		1 sachet	Oui	Oui			
		densité	X=300g/l	>=275g/l <=325g/l			Interne	N/R	titration	contrôleur qualité	1/ h/ ligne			Oui	Oui	Mineure	

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

N : Plans de contrôle

N.2 : Contrôles produit fini

Plan de contrôle produit fini

Produit fini	Type	Nature	Cible (6)	Tolérance (7)	NC / Défauts	Type de Contrôle	CCP	Méthode	Réalisé par	Fréq.	T. Lot (1)	T. Ech (2)	Lib. (3)	Enr. (4)	Cri. (5)	Précisions
		couleur	X=32	>=30 <=34		Interne	N/R	Minolta	contrôleur qualité				Oui	Oui	Majeure	valeur de b
		conformité de l'emballage	lisibilité du marquage et contrôle du n° de lot		marquage illisible et n° de lot faux	Interne	N/R	visuelle	opérateur conditionnement	à chaque démarrage puis 1/ 30 min	1 étui		Oui	Oui	Majeure	
		poids sachet	125 g (qn)	2 % < 119.4g (tu1)	<113.75 g (tu2)	Interne	N/R	pesée en ligne	doseuse volumétrique	continu			Oui	Oui	Majeure	
		analyses des valeurs énergétiques et nutritionnelles				Externe	N/R		laboratoire extérieur	1 fois par an			Non	Oui	Mineure	
		sulfites	X=0ppm	max :10ppm		Interne	N/R	Distillation	Contrôleur qualité	1x/4h			Oui	Oui	Majeure	
	Organoleptique	Texture	onctueuse et non collante			Interne	N/R		contrôleur qualité	1 /2h			Oui	Oui	Majeure	au minimum 1 dégustation par lot
		Goût	caractéristique de la pomme de terre			Interne	N/R		contrôleur qualité	1 /2h			Oui	Oui	Majeure	au minimum 1 dégustation par lot
		Odeur	sans odeur parasite				Interne	N/R		contrôleur qualité	1 /2h			Oui	Oui	Majeure

(1) Taille Lot (2) Taille Echantillon (3) Libérateur (4) Enregistrement (5) Criticité (6) La syntaxe de la colonne pour les valeurs numériques suit la logique suivante : Cible Inf < [Cible] < Cible Sup

(7) La syntaxe de la colonne pour les valeurs numériques suit la logique suivante : >= Tolérance Inf et <= Tolérance Sup

Contenu des colonnes (3), (4) et (5) : N/R = non renseigné - N/A = non applicable - O = Oui - N = Non

Commentaire(s) - Plans de Contrôles :

Une analyse microbiologique sera réalisée une fois par an en fin de DLUO.

Les sulfites sont analysés sur flocon lors du conditionnement, la norm est de 10 ppm maxi, ce qui permet de garantir un taux <10 ppm sur purée reconstituée.

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 10/12/2018 16:15Aperçu créé le : 18/10/2021
12:03

ANNEXES

ANNEXES

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

U : Liste des annexes

Annexes

Chapitre	Section	Onglet	Type de contenu	Pièce jointe	Statut	Date Insertion PJ	Utilisateur
Généralités	Généralités	Sites	Autres [CDC]	Béthune Certification Bio expiry date 31- 12-2015.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Généralités	Généralités	Sites	Autres [CDC]	Multi site certification McCain Food Europe-ISO14001 expiry date 010216 .pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Généralités	Généralités	Sites	Autres [CDC]	Béthune IFS expiry date 19-03-2015 UK.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Généralités	Généralités	Sites	Autres [CDC]	Béthune Certificat BRC expiry date 131114.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Généralités	Généralités	Sites	Autres [CDC]	Béthune Certificate Iso 22000 expiry date 3-10315 FR.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	pommes de terre	Identification	Fiche technique matière première	Conditions d'acceptation pommes de terre PL-.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	mono et diglycéride d'acide gras	Identification	Fiche technique matière première	Technical sheet Verol GH 90 - Lasenor - 160-312 .pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	diphosphate disodique	Identification	Fiche technique matière première	AUX00001 Spec Mc Cain Prayon SAPP FG - Prayon - 011013.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	diphosphate disodique	Identification	Attestation non OGM	GMO free statement- Prayon- 011111.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	diphosphate disodique	Identification	Fiche technique matière première	AUX000001 - Technical sheet R221 Powder- Haifa -011210.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	diphosphate disodique	Identification	Attestation non OGM	Allergens GMO declaration- Haifa -170112.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	Extrait de curcuma	Fournisseur	Autres [CDC]	France Culinaire - 3000003281 TS (FR) Expiry date 010719.pdf	en cours	22/10/2018	Charlene Dufour
Composition	Extrait de curcuma	Identification	Autres [CDC]	COPG3537_No aluminium lake.pdf	en cours	22/10/2018	Charlene Dufour

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

U : Liste des annexes

Composition	Extrait de curcuma	Fournisseur	Autres [CDC]	Naturex Overseal - 3000003281 TS Tumeric extract Expiry date 130720.pdf	en cours	22/10/2018	Charlene Dufour
Composition	Extrait de curcuma	Identification	Fiche technique matière première	Naturex Overseal - 3000003281 TS Tumeric extract Expiry date 130720.pdf	en cours	22/10/2018	Charlene Dufour
Composition	Extrait de curcuma	Identification	Fiche technique matière première	France Culinaire - 3000003281 TS (FR) Expiry date 010719.pdf	en cours	22/10/2018	Charlene Dufour
Composition	Acide ascorbique	Identification	Attestation non OGM	GMO free declaration- DSM- 020212.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	Acide ascorbique	Identification	Fiche technique matière première	Technical sheet section 1 - Ascorbic Acid -- DSM - 240113.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	extrait de romarin	Identification	Fiche technique matière première	Technical sheet - Rosemary - Naturex - 0812-10.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	extrait de romarin	Identification	Fiche technique matière première	Worksheet herbor P31- Robertet- 010709.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	acide citrique	Identification	Fiche technique matière première	AUX000003 Technical sheet Citric acid -Univar (Jungbunzlauer) - 260210.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	acide citrique	Identification	Fiche technique matière première	AUX000003 - Technical Sheet - Huijbregts -- 170114.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Composition	acide citrique	Identification	Fiche technique matière première	AUX000003 Technical sheet E330 - Brenntag - 200312.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Conditionnement & Emballages	gaz de conservation	Identification	Autres [CDC]	FT+azote.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Conditionnement & Emballages	Sachet alu	Identification	Fiche technique emballage	Technical sheet 6000010413 -1133817 PET MET-12+ fiche technique Alu LDPE LLDPE TRS 38 - Nordenia - 070414.pdf	en cours	19/05/2015	Valerie Duprospert
Conditionnement & Emballages	Sachet alu	Certificat et Attestation	Certificat d'alimentarité	Declaration of compliance 60000010413 - Mon-di - 070415.pdf	en cours	18/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

U : Liste des annexes

Conditionnement & Emballages	Sachet alu	Certificat et Attestation	Certificat d'alimentarité	Environmental compliance declaration - Mond-i - 090415.pdf	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert
Conditionnement & Emballages	film rétractable	Identification	Autres [CDC]	fiche technique.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Conditionnement & Emballages	film rétractable	Certificat et Attestation	Autres [CDC]	conformité decret 2007.1467 LUDEPLASTIQUE.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Conditionnement & Emballages	Etui carton 500 g	Identification	Autres [CDC]	FT+etui_carton_345_375_500court_g+FELMANN.tif	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Conditionnement & Emballages	Etui carton 500 g	Certificat et Attestation	Autres [CDC]	Etui- carton- Déclaration_conformité_décret_2-007- 1467[1].pdf	en cours	19/05/2015	Valerie Duprospert
Conditionnement & Emballages	Barquette	Certificat et Attestation	Certificat d'alimentarité	Environmental regulation + heavy metal - DS-Smith - 260412.pdf	en cours	18/05/2015	Valerie Duprospert
Conditionnement & Emballages	Barquette	Identification	Fiche technique emballage	fiche technique barquette.pdf	en cours	19/05/2015	Valerie Duprospert
Etiquetage	purée nature - 500g - grand Jury	Nutritionnel	Autres [CDC]	flocon nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - grand Jury	Généralités	Emballage finalisé = BAT	BOX 6000015342 - Purée Grand Jury nature 50-0 g - SKU 3064 validé le 19.03.2015.pdf	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert
Etiquetage	purée nature - 500g - grand Jury	Nutritionnel	Autres [CDC]	puree nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - grand Jury	Nutritionnel	Autres [CDC]	PUREE NATURE MC CAIN 26 05 2014.xls	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	Généralités	Emballage finalisé = BAT	BOX 6000015924 - Mange ta purée nature Carr-four Nord 500 g - SKU 1000002568 validé le-13.03.2015.pdf	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	puree nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

U : Liste des annexes

Etiquetage	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	PUREE NATURE MC CAIN 26 05 2014.xls	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack nord -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	flocon nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack sud -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	flocon nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack sud -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	puree nature.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack sud -Carrefour	Généralités	Emballage finalisé = BAT	BOX 6000015431 - Purée nature Carrefour 500- g (pack Sud) - SKU 1000002182 validé le 24-.03.2015.pdf	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert
Etiquetage	purée nature - 500g - Pack sud -Carrefour	Nutritionnel	Autres [CDC]	PUREE NATURE MC CAIN 230 g ESPAGNE 27 05 - 2014.xls	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Process de fabrication	Process de fabrication	Process de fabrication	Autres [CDC]	diagramme de fabrication.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Process de fabrication	Process de fabrication	Process de fabrication	Autres [CDC]	PRP - Produits surgelés et déshydratés.doc	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Produit fini	Purée nature	Conservation	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	Protocole DLUO_ Vieillessement accéléré formule R_270214[1].pdf	en cours	19/05/2015	Valerie Duprospert
Produit fini	Purée nature	Conservation	Autres [CDC]	BacterionatureDLUOjuin2011.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Produit fini	Purée nature	Identification	Autres [CDC]	facing grand jury.JPG	en cours	23/01/2015	Valerie Duprospert
Produit fini	Purée nature	Caractéristiques	Autres [CDC]	GPEMDA flocon N F 66-88.pdf	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Produit fini	Purée nature	Conservation	Autres [CDC]	Suivi de la DLUO.pdf	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Produit fini	Purée nature	Identification	Autres [CDC]	purée nature.JPG	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Produit fini	Purée nature	Identification	Photo produit conditionné	etui grand jury.JPG	en cours	23/01/2015	Valerie Duprospert
Produit fini	Purée nature	Identification	Autres [CDC]	défauthèque_juin_2011.JPG	en cours	09/07/2014	Martine Clay
Produit fini	Purée nature	Identification	Autres [CDC]	flocon nature.JPG	en cours	09/07/2014	Charlene Dufour
Produit fini	Purée nature	Identification	Photo produit conditionné	facing mange ta puree.JPG	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert
Produit fini	Purée nature	Identification	Photo produit conditionné	etui et sachet mange ta puree.JPG	en cours	13/05/2015	Valerie Duprospert

Version : 6

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 10/12/2018
16:15

Aperçu créé le : 18/10/2021 12:03

U : Liste des annexes

Produit fini	Purée nature	Identification	Photo produit conditionné	etui et sachet carrefour sud.JPG	en cours	23/01/2015	Valerie Duprospert
Produit fini	Purée nature	Identification	Autres [CDC]	exemple de codage.JPG	en cours	23/01/2015	Valerie Duprospert