

ANNEXE D3 FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Le fournisseur certifie que le produit défini ci-dessous est garanti sans OGM (seuil inférieur à 0.9% au sens des articles 12 et 13 du règlement CE n° 1829/2003).

I - GENERALITES

Désignation commerciale	Poivre noir moulu		
Désignation réglementaire	Poivre noir moulu		
Marque FRANCAP	Belle France		
GENCOD Produit (FRANCAP)	3258561150505		
GENCOD Carton (Fournisseur)	13258561150502		
GENCOD Palette (Fournisseur)	83258561150501		
Fabricant :	Raison sociale : Cepasco SAS		
	Site de fabrication :	Code emballeur :	Numéro agrément :
	205 avenue du château de Jouques 13420 Gémenos	13042F	Non concerné
	Nom du Responsable : Mr Becouarn	Tél : 0442322323	Fax : 0442322387
	Certifications : IFS		
	Lieu de fabrication ou Transformation France : Oui / Non Mention « Fabriqué en France » : Oui / Non		
Poids net (g) / Contenance (ml)	50g		
Conditionnement	Flacon verre		
Conservation du produit fini	A conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais		
DLC ou DLUO Fabrication	36 mois		
DLC ou DLUO Garantie entrepôt	30 mois		
Minimum de Commande			
Délais de livraison			
Délais de paiement			

Toute déclaration inexacte engage la responsabilité du fournisseur, qui pourra être appelé en garantie en cas de réaction contre le revendeur des produits ou Francap. Francap se réserve de procéder à tout audit relatif à la conformité de ses déclarations. Le fournisseur s'engage à répondre, dans les locaux du fournisseur, pendant les heures ouvrées et moyennant un préavis écrit (email, fax ou courrier) de huit jours ouvrables.

Signature et cachet du fournisseur



CEPASCO SAS
 25, Avenue de Coulin
 13420 GEMENOS
 RC Marseille 062 805 585 B
 SIRET 062 805 585 00023

II – COMPOSITION DU PRODUIT

Composition des ingrédients par ordre décroissant	% mis en œuvre	Traitement / Etat	Origine géographique	Nature de la MP
Poivre noir	100%	moulu	Vietnam, Brésil	Végétal

Liste d'ingrédients à déclarer :

Poivre noir

→ Joindre en annexe les fiches techniques des matières premières (>10% mis en œuvre) ainsi que celles des ingrédients allergènes.

III - INFORMATIONS NUTRITIONNELLES NON CONCERNE POUR INCO

Groupe I et II

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g Kj (..... Kcal)	Pour..... (.....g) Kj (..... Kcal)
Energie		
Graisses Dont acides gras saturés		
Glucides Dont sucres		
Fibres alimentaires		
Protéines		
Sel		
A préciser		
A préciser		

Signature et cachet du fournisseur



CEPASCO SAS
Capital 300 000 €
Parc d'activités de Gémenos
25, Avenue de Coulin
13420 GEMENOS
RC Marseille 062 805 585 B
SIRET 062 805 585 00023

IV - CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI

4.1. Conformité réglementaire

Conforme à la réglementation en vigueur	oui
Décrets et Directives	oui

4.2. Caractéristiques organoleptiques

Aspect Visuel	Poudre grise
Odeur	Caractéristique du produit, très aromatique et très piquante
Goût / saveur	Caractéristique du produit, très aromatique et très piquante
Texture	Caractéristique du produit

4.3. Caractéristiques physico-chimiques

Critères	Unités	Valeurs cibles et Tolérances	Méthode de référence
Pesticides	Mg/kg	< LMR	Multirésidus GC 250
Humidité	%	13	Méthode interne
Masse volumique	g/l	500+/-20%	Méthode interne
Aflatoxines B1	µg/kg	<5	MOC3111
Aflatoxines totales	µg/kg	>10	MOC3111
Ochratoxines A	µg/kg	<15	MOC3111

4.4. Caractéristiques microbiologiques

Le fournisseur est seul responsable de la qualité et de la sécurité du produit, ainsi que sa conformité à la réglementation en vigueur.

Critères	Unités	Valeurs cibles et Tolérances	Méthode de référence
Salmonelle	25g	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05

Signature et cachet du fournisseur



CEPASCO SAS
Capital 300 000 €
Parc d'activités de Gémenos
25, Avenue de Coulin
13420 GEMENOS
RC Marseille 062 805 585 B
SIRET 062 805 585 00023

V - EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

5.1. L'emballage

Type d'emballage	Flacon verre
Dimensions	117*42*42

5.2. Les mentions

Mentions obligatoires		Dénomination légale de vente du produit (cf ci-dessus p1) La liste des ingrédients (cf ci-dessus p2) Le poids (cf ci-dessus p1) Le lot et la DLUO Les conditions de conservation (cf ci-dessus p1) Les conditions de consommation : « A consommer dans les 12 mois après ouverture » Notre adresse (cf ci-dessus p1) Liste des contaminations croisées allergènes (cf ci-dessus p4)
Autres mentions		Valeurs nutritionnelles
N° de lot	Codage	AMMQQQSS A=année MM= machine QQQ= quantième de l'année SS=série de la journée
	Localisation	Sur le bouchon
DLC/DLUO	Codage	MM/AAAA
	Localisation	Sur le bouchon

5.3. Allergènes

Allergènes présents dans la composition du produit	/
Traces et contamination croisée possible lors de la fabrication	Conditionné dans un atelier qui utilise : céleri, moutarde et sésame

VI – PROCESS ET PLAN DE CONTROLE

6.1. Process de fabrication

→ Joindre le diagramme de fabrication détaillé du produit

6.2. Plan de contrôle

POINT DE CONTROLE	NATURE DU CONTROLE	FREQUENCE MINIMUM
MATIERES PREMIERES	Salmonelle Humidité Masse volumique Pesticides Aflatoxines B1 Aflatoxines totales Ochratoxines A	Systématique Systématique Systématique 1/an Systématique Systématique Systématique
EN COURS DE FABRICATION	Contrôle du détecteur de métaux Contrôles traçabilité Contrôle soudure Contrôle poids	1/heure 1/heure 1/heure systématique
PRODUIT FINI	/	
EMBALLAGE-ETIQUETTE	Contrôle à réception (conformité BAT, lisibilité, dimensions...)	Systématique
EXPEDITION	FIFO Conformité colisage, palettisation et documents	Systématique

Le fournisseur procédera à tous les contrôles nécessaires pour assurer la qualité et la sécurité du produit livré ainsi que la conformité du produit avant la mise en vente.

Le fournisseur s'engage à faire effectuer les contrôles prévus dans "le Plan de contrôle" et à fournir les documents correspondants à la société FRANCAP à chaque fin de trimestre.

Date 30.03.15

Signature et cachet du fournisseur

CEPASCO SAS
 Capital 300 000 €
 Parc d'activités de Gémenos
 25, Avenue de Coulin
 13420 GEMENOS
 RCS Marseille 082 305 525 B
 SIRET 082 305 525 00023

