|  |
| --- |
| Date : Groupe :  Contrôleur qualité : Visa : |
| |  | | --- | | Informations concernant le produit (Local) :  Produit : Fournisseur :  Date de fabrication : Date de péremption :  Numéro de lot : |  |  |  | | --- | --- | | **Informations supplémentaires concernant les produits d’importation** | | | Désignation du produit |  | | Origine du produit |  | | Producteur |  | | Exportateur |  | | Importateur |  | | Adresse de l’importateur |  | | Poids net |  | | N° de lot |  | | Date de production et de péremption |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Paramètres à contrôlés** | **Oui** | **Non** | | Marquage correct de l’emballage |  |  | | Dates limites de consommation suffisantes (06 mois au minimum) |  |  | | Emballages propres, non entamés, exempts de moisissures/nuisibles |  |  | | Contrôle général des produits relatif à l’odeur, l’aspect extérieur, d’éventuelles souillures, la constitution de la surface |  |  | | Contrôle des conditions générales de transport :  1- Propreté des moyens et récipients de transport  2- Séparation des groupes de produits  3-Mesures adéquates visant le respect des températures de transport requises. |  |  | | Température adéquate selon le type de produit |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | | Paramètres d’analyses | | |  | | Résultat | Norme | | Matières premières | Farine | H% : | 11% ≤ H ≤ 15.5% | | Sucre | H% : | H<0.2% | |
| Observations :………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………... |