#### Cahier des charges

Le présent cahier des charges décrit un produit, qui est fourni à ARYZTA Food Solutions (AFS). Les champs sur fond rouge sont des menus déroulants. Veuillez sélectionner l’option appropriée. Les sections jaunes doivent uniquement être complétées pour certains produits.

# Produit

## Informations générales

| Numéro de référence AFS  (correspondant à l’étiquette) | 70717 | N° de référence fournisseur : PMEAL047 |
| --- | --- | --- |
| Nom de produit AFS (correspondant à l’étiquette) | Anglais | White chocolate shavings merveilleux |
| Français | Merveilleux copeaux de chocolat blanc. |
| Allemand |  |
| Désignation  conformément à la législation européenne et suisse en matière d’étiquetage (correspondant à l’étiquette) | Anglais | Individual pastry composed of meringue, white chocolate ganache, and decorated with white chocolate shavings, ready to serve, frozen. |
| Français | Individuel pâtissier composé de meringue, de ganache au chocolat blanc et décor copeaux de chocolat blanc, prêt à servir, surgelé. |
| Allemand |  |
| Pays de production | FRANCE | |
| Code douanier | 19059055 | |
| Agrément vétérinaire | / (à compléter uniquement le cas échéant) | |
| Le produit est-il certifié selon la norme d’un label indépendant ? | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le cas échéant, de quelle norme s’agit-il ?  *Veuillez sélectionner l’option appropriée*  S’il s’agit de plusieurs normes, veuillez l’indiquer : | |
| Numéro de l’unité de contrôle biologique / adresse de l’organisme de contrôle | / (à compléter uniquement le cas échéant)  Veuillez joindre le certificat en vigueur | |
| Adresse de la société responsable de la mise en circulation des marchandises | Coup de Pates SAS, ZAC du Bel Air, 14-16 Avenue Joseph Paxton, 77614 MARNE LA VALLEE Cedex | |

## Historique des versions du cahier des charges

| Date | Modification par (nom de la personne) | Brève description de la modification |
| --- | --- | --- |
| 05/06/2024 | LUCILE VERMEERSCH | Nouveau cahier des charges (première création) |
| 10/07/2024 | LUCILE VERMEERSCH | Modifications selon commentaires cdp |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## Marque

| Vendu sous la marque : | Coup de Pates | Autre : |
| --- | --- | --- |

# Description du produit

| Degré de préparation : | Produit TS (prêt à servir / déjà cuit au four) |
| --- | --- |
| État du produit : | Produit surgelé/congelé |
| Utilisations prévues : | Produit prêt à décongeler |
| Consommateurs : | Adultes et enfants à partir de 3 ans sans restriction (hormis les personnes allergiques) |
| Personnes concernées : | ☐ personnes immunodéprimées ☐ femmes enceintes ☐ jeunes ☐ personnes âgées ☐ personnes allergiques |

| Brève description du produit : | Merveilleux composé de 2 meringues entourées d'une mousse enrobée de copeaux de chocolat blanc | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Description :** critères organoleptiques du **produit cru avant remise en oeuvre** (ne concerne pas les produits prêt à servir) | | | |
| Aspect |  | | |
| Odeur |  | | |
| Impuretés naturelles | ☐ ne contient aucun corps étranger | | |
| ☐ Bien que toutes les précautions aient été prises afin d’éliminer l’ensemble des      , certain(e)s d’entre eux/elles pourraient subsister. | | |
| **Description :** critères organoleptiques du **produit remis en oeuvre** (à compléter pour tous les produits) | | | |
| Aspect | conforme du merveilleux- 2meringues enrobées de mousse au chocolat avec copeaux de chocolat | | |
| Odeur | chocolatée | | |
| Parfum / saveur | chocolat blanc | | |
| Structure / texture | Copeaux de chocolat croquant, texture de l'enrobage fondante et meringue légèrement ferme à moelleuse. | | |
| Impuretés naturelles | ☒ ne contient aucun corps étranger | | |
| ☐ Bien que toutes les précautions aient été prises afin d’éliminer l’ensemble des      , certain(e)s d’entre eux/elles pourraient subsister. | | |
|  |  | | |
| Un plan de contrôle qualité est mis en œuvre concernant les critères décrits précédemment | | ☒ Oui | ☐ Non |
| Fréquence du test : | | A chaque production | |

# Informations concernant la livraison et l’emballage

## Données relatives à l’emballage

| Palette  (unité de transport) | Unités de négoce par palette | 168 | cartons |
| --- | --- | --- | --- |
| Couches/épaisseurs par palette | 21 | couches/épaisseurs |
| Unités de négoce (étuis) par couche | 8 | cartons |
| Hauteur de la palette  dont palette Euro [15 cm] : max. 200 cm  dont palette UK [15 cm] : max. 185 cm | 210 | cm |
| Poids brut total par palette (y compris le poids de la palette [25 kg]) | 265 | kg |
| Type de palette | ☒ EUR | ☐ UK |
| Carton  Unité de négoce  (carton) | Dimensions externes L x l x h [mm] : | 386 x 281 x 93 mm | |
| Poids du carton [g] : | 196 | g |
| Quantité par carton [unité] : | 12 | pièces |
| Poids net du contenu du carton  (poids du produit pur et des accessoires consommables si il y en a (ex : sel o usirop)) [g] : | 1080 | g |
| Matière et couleur du carton | carton ondulé blanc | |
| Emballage intérieur 1 : | Brève description du type d’emballage | autre  Autre : caissette plissée, ronde de couleur blanche | |
| Matière de l’emballage intérieur : | papier | |
| Poids par emballage intérieur [g] : | 7.8+/-5% | g |
| Dimensions L x l x h [mm] : | 70mm (diametre) x 29.5 x       mm | |
| Quantité d’emballages intérieurs par carton : | 12 autre | |
| Type de fermeture / scellement | autre  Autre : aucune | |
| Étiquetage de l’emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot)  *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | ☒ Aucun  ☐ Numéro de référence  ☐ Date fraîcheur  ☐ EAN 13 :  ☐ N° de lot  ☐ Allergènes  ☐ Autres informations (le cas échéant, lesquelles) : | |
| Recyclable / Compostable | recyclable | % recyclé | 0 % |

| Emballage intérieur 2 : | Brève description du type d’emballage | autre  Autre : Alveole | |
| --- | --- | --- | --- |
| Matière de l’emballage intérieur : | APET | |
| Poids par emballage intérieur [g] : | 30g | |
| Dimensions L x l x h [mm] : | 370 x 275 x 36 mm | |
| Quantité d’emballages intérieurs par carton : | 2 autre | |
| Type de fermeture / scellement | aucun  Autre : | |
| Étiquetage de l’emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot)  *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | ☒ Aucun  ☐ Numéro de référence  ☐ Date fraîcheur  ☐ EAN 13 :  ☐ N° de lot  ☐ Allergènes  ☐ Autres informations (le cas échéant, lesquelles) : | |
| Recyclable / Compostable | recyclable | % recyclé 0 % | |
|  |  |  | |
| Emballage intérieur 3 : | Brève description du type d’emballage | autre  Autre : | |
| Matière de l’emballage intérieur : |  | |
| Poids par emballage intérieur [g] : | g | |
| Dimensions L x l x h [mm] : | x       x       mm | |
| Quantité d’emballages intérieurs par carton : | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | |
| Type de fermeture / scellement | *Veuillez sélectionner l’option appropriée*  Autre : | |
| Étiquetage de l’emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot)  *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | ☐ Aucun  ☐ Numéro de référence  ☐ Date fraîcheur  ☐ EAN 13 :  ☐ N° de lot  ☐ Allergènes  ☐ Autres informations (le cas échéant, lesquelles) : | |
| Recyclable / Compostable | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | % recyclé       % | |
|  |  |  | |
| Emballage intérieur 4 : | Brève description du type d’emballage | *Veuillez sélectionner l’option appropriée*  Autre : | |
| Matière de l’emballage intérieur : |  | |
| Poids par emballage intérieur [g] : |  | |
| Dimensions L x l x h [mm] : | x       x       mm | |
| Quantité d’emballages intérieurs par carton : | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | |
| Type de fermeture / scellement | *Veuillez sélectionner l’option appropriée*  Autre : | |
| Étiquetage de l’emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot)  *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | ☐ Aucun  ☐ Numéro de référence  ☐ Date fraîcheur  ☐ EAN 13 :  ☐ N° de lot  ☐ Allergènes  ☐ Autres informations (le cas échéant, lesquelles) : | |
| Recyclable / Compostable | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | % recyclé       % | |
|  |  |  | |
| **support marketing** et emballage de vente | Support marketing supplémentaire | *Veuillez sélectionner l’option appropriée*  Autre :  Description : | |
| Poids total des emballages | Poids du matériau d’emballage par unité de négoce (y compris le carton, l’emballage intérieur et, le cas échéant, le support marketing) | 349.6 | g |
| Poids brut | Poids net du produit et poids de l’emballage | 1429.6 | g |
| Recyclable / Compostable | aucun | % recyclé : | % |
| Code EAN  (de l’unité de négoce) | 03604380707176 | | |

Unité de vente   
(à compléter uniquement dans le cas d’une unité préemballée, qui est vendue directement sur le point de vente au client) :

| **Unité de vente** (ex : blister, produit individuel préemballé, etc.) | Contenu (nombre pièces par unité de vente) |  | pièces |
| --- | --- | --- | --- |
| Dimensions externes de l’unité de vente  L x l x h [mm] : | x     x | mm |
| Type d’emballage | autre  Autre : | |
| Matériau d’emballage |  | |
| Poids du matériau d’emballage par unité de vente |  | g |
| Étiquetage de l’unité de vente (ex : DDM, lot) | ☐ Les informations concernant l’étiquetage sont-elles identiques à celles décrites précédemment ?  ☐ Oui  ☐ Non  ☐ Autres informations (le cas échéant, lesquelles) : | |
| Poids brut de l’unité de vente |  | g |
| Code EAN 13 (unité de vente) |  | |
| Le produit est-il conditionné sous atmosphère modifiée (MAP) ? | | ☐ Oui 🡪 gaz : | ☐ Non |
| L’emballage individuel est-il adapté à la cuisson au four sans abîmer les denrées alimentaires ? | | ☐ Oui | ☐ Non |
| L’emballage individuel est-il adapté au réchauffage au micro-ondes sans abîmer les denrées alimentaires ? | | ☐ Oui | ☐ Non |
| Recyclable / Compostable | | recyclable | % recyclé : |

## Certification du fournisseur d’emballage

| Obligations légales : le Règlement suisse (Bedarfsgegenständeverordnung) SR 817.023.21 et les exigences de l’UE, en particulier le Règlement (CE) N° 1935/2004, sont respectés. | | |
| --- | --- | --- |
| Le fournisseur de l’emballage primaire dispose-t-il d’un certificat IFS PACsecure ou BRC/IoP concernant l’emballage et les matériaux d’emballage ? | ☐ Oui | ☐ Non |
| Si ce n’est pas le cas, veuillez indiquer le type de certification : | | |

# Manipulation du produit

| Conditions de transport : | -18°C (à température congelée) ne pas recongeler après décongélation Autre : | |
| --- | --- | --- |
| Conditions de conservation : | -18°C (à température congelée) ne pas recongeler après décongélation Autre : | |
| Durée de conservation à compter de la date de production  (sous réserve que les conditions de conservation soient maintenues) | 15 | mois |
| Durée de conservation minimale à la livraison (durée résiduelle) | 10 | mois |
| Type de date | JJ.MM.AAAA | Autre : |

| Conseils de préparation | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Temps de décongélation : | 4 heures | | ☒ réfrigérée | à 0-4°C |
| Temps de décongélation | Environ 240 min. | | | |
| Température de préchauffage : | Chaleur tournante :      °C | | Four traditionnel : | °C |
| *Veuillez sélectionner l’option appropriée* Température : | Chaleur tournante :      °C | | Four traditionnel : | °C |
| Divers : | Le temps de cuisson au four dépend du brunissement souhaité et du four. | | | |
| Vapeur : | ☐ importante | ☐ faible | ☐ aucune | |
| Oura : | ☐ ouverte | ☐ fermée | | |
| Autre méthode : | Type : | Temps :       min. | Température :      °C | |
| Commentaire : |  | | | |
| Durée de conservation à température ambiante après *Veuillez sélectionner l’option appropriée* |  | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | | |
| Durée de conservation à température réfrigérée (5 °C- 8 °C) après décongélation | 3 | jours | | |

# Composition

## Liste des ingrédients

* Les ingrédients mis en œuvre doivent être répertoriés par ordre décroissant de poids
* Veuillez déclarer les pourcentages d’ingrédients en conséquence (ils sont nécessaires pour le dédouanement et la vérification de la Déclaration quantitative des ingrédients - QUID). Exception : ingrédients < 2 %, dans la mesure où il ne s’agit pas d’un ingrédient de valeur
* Concernant les ingrédients d’origine animale (ex : viande, œufs, lait) et les produits biologiques, veuillez déclarer l’origine et, le cas échéant, l’élevage (ex : en plein air)
* Veuillez répertorier la source végétale concernant les ingrédients suivants : huiles, matières grasses, fibres, amidon, dextrose, glucose (ex : huile de colza, fibre de blé)
* Concernant les émulsifiants et les additifs d’origine animale, l’origine animale doit être répertoriée
* Concernant les ingrédients composés, les sous ingrédients doivent être répertoriés/déclarés. Concernant les prémixes de farines, veuillez répertorier chaque type de farine avec son pourcentage.
* Concernant les additifs alimentaires, veuillez répertorier la fonction technologique/catégorie fonctionnelle ainsi que le nom de l’additif et le numéro E (ex : acidifiant [E330])
* Les arômes artificiels doivent être désignés par leur dénomination chimique
* La liste des ingrédients sera transmise par l’équipe qualité Aryzta car elle est automatiquement extraire d’un logiciel.

| **Ingrédient** | **% CDC** | **Sous-ingrédient** | **% sous-ingrédient** | **% Quid** (prenant en compte la perte à la cuisson) | **Fournisseur de matières premières** | **Pays d’origine/ zone FAO** | **Infos supplémentaires  ex : élevage de poules** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Copeaux de chocolat blanc | 32.22 |  |  |  | IRCA |  |  |
|  |  | Sucre | 53 |  |  | Monde |  |
|  |  | Beurre de cacao |  |  |  | Mainly West Africa (Ivory Coast, Ghana,  Nigeria, Cameroon) and  Latin America (Dominican Republic, Peru, Equador), Indonesia, Vietnam,  Democratic republic of  the Congo |  |
|  |  | Poudre de lait entier |  |  |  | Austria, Belgium,  Bulgaria, Croatia,  Cyprus, Czech Republic  Denmark, Estonia,  Finland, France,  Germany, Greece,  Hungary, Ireland,  Iceland, Italy, Latvia,  Lithuania, Luxembourg,  Malta, Netherlands,  Norway, New Zealand,  Poland, Portugal,  Romania, Slovakia,  Slovenia, Spain,  Sweden, Switzerland,  United Kingdom, US |  |
|  |  | Lactose |  |  |  | Austria, Belgium,  Bulgaria, Croatia,  Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia,  Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania,  Luxembourg, Malta, Netherlands, Poland,  Portugal, Romania,  Slovakia, Slovenia,  Spain, Sweden, United  Kingdom |  |
|  |  | Emulsifiant : lécithine de soja |  |  |  | Brazil, India, Argentina,  Italy, Serbia,  Germany |  |
|  |  | Arôme naturel de vanille |  |  |  | Italy, France, India, Indian Ocean |  |
| Crème liquide | 30.5 | Crème (lait), stabilisant : carraghénane |  |  | LACTALIS | FRANCE |  |
| Sucre | 14.82 |  |  |  | CRISTALCO | FRANCE |  |
| Blanc d'œufs | 7.4 |  |  |  | SOVIMO | UE | Œuf de poules élevées au sol |
| Préparation sucrée | 5.56 |  |  |  | France CULINAIRE |  |  |
|  |  | Sirop de glucose | 91.5 +/-5 |  |  |  |  |
|  |  | Eau | <5 |  |  |  |  |
|  |  | Sucre | <3 |  |  |  |  |
|  |  | Stabilisant E420 | <0.1 |  |  |  |  |
|  |  | Blanc d'œufs en poudre | <0.1 |  |  |  | UE des 15 (majoritairement France, Portugal, Espagne |
|  |  | Arôme naturel de vanille | <0.1 |  |  |  |  |
|  |  | Gélifiant E440 |  |  |  |  |  |
|  |  | Epaississant : E466 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Margarine | 5.56 |  |  |  | VANDEMOORTELE |  |  |
|  |  | Huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol en proportion variable) | Proportions variables |  |  |  |  |
|  |  | Eau | 19 |  |  | Belgique |  |
|  |  | Emulsifiant : E471 |  |  |  | Belgique |  |
|  |  | Sel | 0.2 |  |  | Belgique |  |
|  |  | Acidifiant : acide citrique |  |  |  | Belgique |  |
| Beurre | 3.52 | Beurre (LAIT) |  |  | BRIOIS | UE des 15 |  |
| Gélatine | 0.42 |  |  |  | SEVAROME | Allemagne | Gélatine bovine halal |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

| **Rognure** | Non |
| --- | --- |
| **% de rognure** | 0 % |

## Déclaration d’ingrédients (identique à l’étiquette)

* Cette liste d’ingrédients doit être conforme à la liste d’ingrédients figurant sur l’étiquette
* Compte tenu de l’étiquetage des additifs et allergènes (surlignés)
* Sous réserve des obligations d’étiquetage.
* Principaux ingrédients désignés ou ingrédients particulièrement mis en relief avec le % du cahier des charges (QUID).
* Tous les ingrédients doivent être répertoriés par ordre décroissant de quantité.

| **ANGLAIS - Ingredients:** |
| --- |
| Ingredients: white chocolate shavings 32,2% (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, LACTOSE, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavor), liquid cream 30,5% (cream (MILK), stabiliser E407), sugar, white EGG\*, sweetened preparation (glucose syrup, water, sugar, stabilizer: E420, white EGG powder, natural vanilla flavor, Gelling agent E440, thickener E466), margarine (vegetable oils and fats in variable proportions [palm, rapeseed, sunflower], water, emulsifier E471, salt, acidifier: citric acid), Butter (MILK), bovine gelatin .  \*barn EGGS  The product may contain traces of of FISH, GLUTEN, MOLLUSCS, MUSTARD, NUTS, SESAME seeds. |
| **FRANÇAIS - Ingrédients :** |
| Ingrédients : copeaux de chocolat blanc 32,2% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, LACTOSE, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), crème liquide 30,5% (crème (LAIT), stabilisant E407), sucre, blanc d'ŒUF\*, préparation sucrée (sirop de glucose,eau, sucre, stabilisant: E420, blanc d'OEUFS en poudre, arôme naturel de vanille, Gélifiant E440, epaississant E466),margarine (huiles et graisses végétales en proportions variables [palme,colza,tournesol] eau, émulsifiant E471,sel, acidifiant: acide citrique), Beurre (LAIT), gélatine bovine.  \*ŒUF de poules élevées au sol  Peut contenir des traces de : FRUITS À COQUES, GLUTEN, MOLLUSQUES, MOUTARDE, POISSON, SESAME. |
| **ALLEMAND - Zutaten:** |
| Kann Spuren von       enthalten. |

# Autres ingrédients et additifs

| Ingrédient | Contenu :  Oui / Non | | Le cas échéant, informations complémentaires relatives à l’ingrédient | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fromage (présure) | ☐ Oui | ☒ Non | ☐ produit à base de présure microbienne | | |
| ☐ produit à base de présure d’origine animale | | |
| Gélatine | ☒ Oui | ☐ Non | Origine (animale) : animale (bovine) | | |
| Arômes | ☒ Oui | ☐ Non | Concernant les arômes (arôme naturel de vanille), le terme « naturels » peut être utilisé (conformément au Règlement (CE) N° 1334/2008 et au règlement suisse correspondant) | | |
| ☒ Oui | ☐ Non | |
| Arômes contenant de l’alcool | ☐ Oui | ☒ Non | % vol alcool contenu (ex : comme support) : | | |
| Glutamate | ☐ Oui | ☒ Non | Numéro E des additifs :  Quantité      % (concernant le produit) | | |
| matières grasses / Huile de palme | ☒ Oui | ☐ Non | Quantité matières grasses / Huile de palme:      %  (concernant le produit)  L’huile de palme est-elle issue d’une filière de production durable (IP, SG, MB) ? | | |
| ☒ Oui | ☐ Non | |
| Méthode RSPO : Ségrégation | | |
| Autre matière grasse végétale | ☐ Oui | ☒ Non | Description : | | |
| Quantité de matière grasse végétale :      % (par type, concernant le produit) | | |
| Matière grasse hydrogénée | ☐ Oui | ☒ Non | Description : | | |
| Œufs / ovoproduits | ☒ Oui | ☐ Non | ☐ œufs : élevage : œufs de poules élevées au sol  ☒ autres ovoproduits (ex : jaune d'œuf) :  blanc d'œuf, blanc d'œufs en poudre élevage : œufs de poules élevées au sol | | |
| Viande | ☐ Oui | ☒ Non | Susceptible d’avoir été traitée aux hormones comme stimulateurs de croissance | | |
| ☐ Oui | ☐ Non | |
| Susceptible d’avoir été traitée aux antibiotiques et / ou avec d’autres stimulateurs de croissance antimicrobiens | | |
| ☐ Oui | ☐ Non | |
| Le cas échéant, l’étiquetage est obligatoire conformément au règlement suisse Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung, LDV (SR 916.51) | | |
| Additifs ou supports d’origine animale (ex : pour les arômes) | ☐ Oui | ☒ Non | Additifs  (Numéro E) : E407 | | Origine : Carraghénanes  (viande, poisson, lait, œufs, abeilles) |
| Poisson, crustacés | ☐ Oui | ☒ Non | Certification : | | |
| Cannelle | ☐ Oui | ☒ Non | Provenance et type de cannelle :  Quantité de cannelle par pièce:  Quantité de coumarine :       mg / kg | | |
| Contient une source de phénylalanine | ☐ Oui | ☒ Non | Contient une source de phénylalanine : | | |
| Acides gras trans artificiels | ☐ Oui | ☒ Non | Le produit contient moins de 2 g d’acides gras trans artificiels pour 100 g de matières grasses | | |
| ☐ Oui | ☐ Non | |
| Alcool (avec ou sans obligation de déclaration) | ☐ Oui | ☒ Non | Le cas échéant, quel pourcentage de volume d’alcool? | | |

# Déclaration d’allergènes

| Catégorie | Substance présente dans le produit | | | Description exacte (ex : farine de blé, blanc d'œuf, amande, etc.) ou mention telle que « peut contenir des traces de » |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Oui | Non | Traces possibles |
| **Céréales contenant du gluten** (à savoir le blé, le seigle, l’orge, l’avoine, l’épeautre, le kamut-vilja ou leurs souches hybridées) | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Lait | ☒ | ☐ | ☐ | Crème |
| Œufs | ☒ | ☐ | ☐ | Blanc d'oeufs |
| Soja | ☒ | ☐ | ☐ | Lécitine de soja |
| Arachides | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Fruits à coque, à savoir |  |  |  |  |
| Noix | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Noisettes | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Amandes | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Noix de macadamia  Noix du Queensland | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Noix de cajou | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Noix de Pécan | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Noix du Brésil | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Pistaches | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Graines de sésame | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Céleri | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Moutarde | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| **Dioxyde de soufre et sulfites** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Lupin | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Poisson | ☐ | ☐ | ☒ |  |
| Crustacés | ☐ | ☒ | ☐ |  |
| Mollusques | ☐ | ☐ | ☒ |  |

# Informations nutritionnelles

## Informations nutritionnelles

Les données imprimées en caractères gras sont des informations obligatoires selon le Règlement (UE) N° 1169/2011 et le règlement suisse correspondant (LIV, 817.022.16). Les éléments nutritifs sont exprimés pour 100 g du produit prêt à consommer.

| Déclaration nutritionnelle pour 100 g | | | | | | | Concernant les portions (le cas échéant)  Éléments nutritifs par portion (90g) : | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Apport énergétique | | | 1767 | | kJ | | 1590 | | kJ | |
| 422 | | kcal | | 380 | | kcal | |
| Matières grasses | | | 28 | | g | | 25.2 | | g | |
| dont | Acides gras saturés | | 17 | | g | | 15.3 | | g | |
|  | Acides gras mono-insaturés : | |  | | g | |  | | g | |
|  | Acides gras polyinsaturés : | |  | | g | |  | | g | |
| Glucides | | | 39.6 | | g | | 35.6 | | g | |
| dont | Sucres | | 39.6 | | g | | 35.6 | | g | |
|  | Polyols\* | |  | | g | |  | | g | |
|  | Amidon\* | |  | | g | |  | | g | |
| Fibres (**Cette information est obligatoire**) | | | 0.005 | | g | | 0.0045 | | g | |
| Protéines | | | 3 | | g | | 2.7 | | g | |
| Sel | | | 0.11 | | g | | 0.09 | | g | |
| \* : ces informations sont facultatives | | | | | | | | | | |
| Des vitamines, des substances minérales ou d’autres substances physiologiquement utiles ont-elles été ajoutées au produit (ex : acide folique, bêta-glucane) ?  (Conformément à l’annexe XIII 1169/2011, correspondant au règlement LIV (SR 817.022.16)) | | | | | | | | ☐ Oui | | ☒ Non |
| Le cas échéant : vitamines, sels minéraux, substances :      , Quantité : | | | | | | *Veuillez sélectionner l’option appropriée* | | | | |
|  | | | | | |  | | | | |
| Les valeurs sont : | | ☒ calculées  ☐ déterminées par analyse | | Méthode : | | | | | | |

## Autres informations sur le produit à l’intention des douanes

| Contient des matières grasses laitières | ☒ Oui | ☐ Non | 14.8% (concernant le produit) |
| --- | --- | --- | --- |
| Contient du lactose | ☒ Oui | ☐ Non | 1.4% (concernant le produit) |
| Contient de la farine de blé | ☐ Oui | ☒ Non | % (concernant le produit) |
| Contient de l’amidon de blé | ☐ Oui | ☒ Non | % (concernant le produit) |

# Propriétés du produit

| Le produit est **végétarien** (ovo-lacto-végétarien)  Le produit ne contient aucun ingrédient ni auxiliaire technologique d’origine animale, à l’exception du lait, des composants laitiers, des œufs, des composants d'œuf ou du miel | ☐ Oui | ☒ Non |
| --- | --- | --- |
| Le produit est **végétalien**  Le produit ne contient aucun ingrédient ni auxiliaire technologique d’origine animale | ☐ Oui | ☒ Non |
| Biologique – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur | ☐ Oui | ☒ Non |
| Sans gluten – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur | ☐ Oui | ☒ Non |
| Halal – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur | ☐ Oui | ☒ Non |
| Kascher – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le produit contient de l’alcool (y compris l’alcool non soumis à déclaration) | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le cas échéant, dans quel pourcentage par volume concernant le produit prêt à consommer : | % vol | |

# Traçabilité

| La traçabilité du produit est possible sur la base des éléments suivants : | ☐ Numéro de référence  ☐ DDM | | ☒ Numéro de lot  Autre : |
| --- | --- | --- | --- |
| Les matières premières et emballages utilisés sont identifiables (par souci de traçabilité) à l’aide des éléments suivants : | ☐ DDM  ☒ Numéro de lot | | ☒ Date de livraison  Autre : |
| Les fournisseurs des matières premières et emballages sont certifiés : | ☐ Oui | ☐ Non | ☐ en partie |
| Les matières premières et emballages sont spécifiés : | ☐ Oui | ☒ Non | ☐ en partie |
| Veuillez ajouter la description du numéro de lot : Joue de production: JJMMAA | | | |
|  | | | |

# Paramètres du produit

## Paramètres physiques / Dimensions

Cette déclaration dépend de la valeur initiale (seuils légaux de tolérance) des capacités individuelles et techniques au moment de la production. Obligations légales : règlement suisse *Mengenangabeverordnung* (SR 941.204) et directive du Conseil (76 / 211 / CEE)

Les tolérances doivent être complétées, à défaut la valeur nominale sera appliquée.

| Paramètres - du produit **livré à AFS (tel que vendu)** | Unité | Valeur nominale | Limite supérieure | Limite inférieure |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poids par pièce | g | moyenne ≥ 90 | 95 | 85 |
| Longueur | mm |  |  |  |
| Largeur | mm |  |  |  |
| Hauteur | mm | 70 | 75 | 65 |
| Diamètre  (si longueur = largeur) | mm | 60 | 65 | 55 |

| Paramètres -  **après remise en oeuvre** conformément aux conseils de préparation | Unité | Valeur nominale | Limite supérieure | Limite inférieure |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Poids par pièce | g | moyenne ≥ 90\* | 95\* | 85\* |
| Longueur | mm | \* | \* | \* |
| Largeur | mm | \* | \* | \* |
| Hauteur | mm | 70\* | 75\* | 65\* |
| Diamètre  (si longueur = largeur) | mm | 60\* | 55\* | 65\* |

\*valeur de référence

| Un plan de contrôle qualité est mis en œuvre concernant les dimensions spécifiées précédemment : | ☐ Oui | ☒ Non |
| --- | --- | --- |

## Paramètres microbiologiques

Les échantillons doivent être analysés à l’aide de méthodes de référence reconnues à l’échelle internationale (suisse : SLMB, Règlement (CE) N° 2073 / 2005, etc.). Dans des circonstances exceptionnelles, il est possible d’avoir recours à d’autres méthodes de test, à condition qu’elles soient validées et garantissent des conclusions équivalentes.

| Paramètre | unité | Produit TS (prêt à servir / déjà cuit au four) | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Flore aérobie mésophile | ufc/g | 100 000 | | |
| Staphylocoques à coagulase positive | ufc/g | 100- 100 | | |
| Bacillus cereus | ufc/g | 100-100 | | |
| E. coli | ufc/g | 10-10 | | |
| Moisissures | ufc/g | / | | |
| Salmonella | ufc/25g | ND | | |
| Listeria monocytogenes | ufc/25g | ND-100 | | |
| Flore lactique  Rapport flore / lactique | ufc/g  / | A rechercher  100 | | |
|  |  | FCD 7.1, Famille Pâtisserie - Pâtisseries non cuites (éclair au chocolat, entremets, bavarois…) | | |
| n.d. = « non détecté » | | | | |
| Un plan de contrôle de suivi / qualité est mis en œuvre concernant les paramètres spécifiés précédemment : | | | ☒ Oui | ☐ Non |
| Fréquence du test : | | | une analyse par mois par famille de produit | |
| Les valeurs microbiologiques sont conformes aux recommandations reconnues officiellement, prescrites notamment par la DGHM, la FSAI, la FCD : | | | ☒ Oui | ☐ Non |

# Informations complémentaires

| Information génétique | | |
| --- | --- | --- |
| Le produit doit être étiqueté comme OGM | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le produit contient des additifs, enzymes ou vitamines obtenus à partir d’OGM | ☐ Oui | ☒ Non |
| Explication si la réponse à l’un des points susmentionnés est « Oui » : | | |
| Nanotechnologie | | |
| Le produit ou le matériau d’emballage contient des ingrédients présents sous la forme de nanomatériaux manufacturés | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le cas échéant, veuillez préciser : | | |
| Radiation | | |
| Le produit fini a été traité par rayonnements ionisants | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le produit fini contient des ingrédients qui ont été traités par rayonnements ionisants | ☐ Oui | ☒ Non |
| Le cas échéant, veuillez préciser : | | |

# Documents requis

| Fiches techniques | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fiche technique concernant tous les emballages (boîte et emballage intérieur) | ☒ Oui | ☐ Non | ☐ n/a | | Commentaire : |
| Schéma du produit (si nécessaire) | ☐ Oui | ☒ Non | ☐ n/a | | Commentaire : |
| BAT | ☐ Oui | ☐ Non | ☒ n/a | | Commentaire : |
| La dernière déclaration de conformité au contact alimentaire couvre-t-elle tous les emballages ?  Si ce n’est pas le cas, veuillez nous adresser le document mis à jour | ☒ Oui | ☐ Non | ☐ n/a | | Commentaire : |
| Rapports d’analyse | | | | | |
| Analyse microbiologique | ☐ Oui | ☒ Non | | ☐ n/a | Commentaire : sera lancé sur la première fabrication |
| Analyse nutritionnelle (fichier d’analyse ou de calcul) | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : calcul |
| Test de la durée de conservation après décongélation | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Analyse de migration concernant l’emballage primaire | ☐ Oui | ☒ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Certificats | | | | | |
| Certificat de sécurité alimentaire en vigueur du fabricant | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Certificat de label du produit en vigueur (ex : kascher) | ☐ Oui | ☐ Non | | ☒ n/a | Commentaire : |
| Certificat de sécurité des matériaux d’emballage en vigueur | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Déclaration de conformité concernant l’emballage primaire | ☒ Oui | ☐Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Autres | | | | | |
| Etiquette validée | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Diagramme de fabrication (si nécessaire) | ☐ Oui | ☒ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Rapport de première fabrication | ☐ Oui | ☒ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Fiche technique des matières premières (si nécessaire) | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |
| Cahier des charges signé | ☒ Oui | ☐ Non | | ☐ n/a | Commentaire : |

## Photo du produit livré à AFS

| CIBLE | ACCEPTABILITÉ MINIMALE | REJET |
| --- | --- | --- |
| PHOTO R&D |  |  |

## Photo du produit préparé (fini)

| CIBLE | ACCEPTABILITÉ MINIMALE | REJET |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

## Photo de l’emballage

| ÉTIQUETAGE DES ÉTUIS | EMBALLAGE EXTERNE | PALETTISATION |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

# Informations relatives au fournisseur

## Siège social

| Nom : | REGNIER SUCRE ET SALE | |
| --- | --- | --- |
| Rue : | 17 RUE PAUL POUCHAIN | |
| Code postal / Ville : | 59280 ARMENTIERE | |
| Pays : | FRANCE | |
| Numéro de téléphone : | +33320483652 | |
| Adresse e-mail : | +33320442127 | |
| Site Internet : | www.novasources.com | |
| Contact pour les commandes : | Vincent Sepieter, Direteur général et responsable commercial | Numéro de téléphone : **0603387939**  Adresse e-mail : vsepieter@novasources.com |
| Contact pour le cahier des charges : | Charlotte Falantin, Responsable Qualité  Lucile Vermeersch, Responsable qualité | Numéro de téléphone :  **0646052987**  Adresse e-mail :   **cfalantin@novasources.com**  **lvermeersch@novasources.com** |

| Le fournisseur est-il le fabricant ? | ☒ Oui |  |
| --- | --- | --- |
| ☐ Non | 🡪 si ce n’est PAS le cas, nom et adresse du fabricant **(usine)**: |

## Site de production

| Nom : | REGNIER SUCRE SALE | |
| --- | --- | --- |
| Rue : | ZA 135 RUE DU LOBEL | |
| Code postal / Ville : | 62510 ARQUES | |
| Pays : | FRANCE | |
| Numéro de téléphone : | +33321381050 | |
| Adresse e-mail : |  | |
| Contact pour les commandes : | Vincent Sepieter, Direteur général et responsable commercial | Numéro de téléphone : **0603387939**  Adresse e-mail : vsepieter@novasources.com |
| Contact pour le cahier des charges : | Charlotte Falantin, Responsable Qualité | Numéro de téléphone :  **0646052987**  Adresse e-mail :    **cfalantin@novasources.com** |

# Confirmation

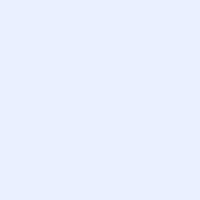
Le fournisseur/ fabricant confirme par la présente que le produit livré et spécifié ci-dessus ne contient pas d’organismes génétiquement modifiés (OGM) ni d’ingrédients de ces organismes, conformément au règlement suisse sur les aliments génétiquement modifiés (*Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel* (VGVL, SR 817.022.51)) ainsi qu’aux Règlements (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003. Cette obligation ne s’applique pas aux produits alimentaires GM dans une proportion n’excédant pas 0,9 pour cent de chaque ingrédient alimentaire pris en compte. Les confirmations respectives des sous-traitants sont disponibles.

Le fournisseur s’engage à prendre toutes les mesures nécessaires afin de respecter scrupuleusement les paramètres de qualité fixés. Le fournisseur garantit le respect des obligations légales applicables dans leur version actuelle. Le fournisseur s’engage à informer immédiatement AFS, en cas de modification concernant la composition ou les propriétés/qualités du produit, et à mettre en œuvre les modifications concernées uniquement après avoir obtenu l’accord d’AFS.

Le fournisseur s’engage par sa signature légale à respecter les conditions susmentionnées. En cas de nouvelle version de ce cahier des charges, le présent document ne sera plus valable. La même condition s’applique, en cas de résiliation du contrat de livraison et du contrat de vente.

La validité maximale applicable à ce cahier des charges est de trois ans.

Lieu et date de délivrance : Arques, 10/07/2024



……………………………………….. (Signature)

Nom : Lucile Vermeersch

