

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.

1. Produit

1.1. Informations générales

Numéro de référence AFS (correspondant à l'étiquette)	70722	N° de référence fournisseur : 331281702
Nom de produit AFS (correspondant à l'étiquette)	Anglais	Maxi blueberry muffin
	Français	Maxi muffin myrtille
	Allemand	
Désignation conformément à la législation européenne et suisse en matière d'étiquetage (correspondant à l'étiquette)	Anglais	Baked muffin with blueberries and injected with cranberry filling, surgelée.
	Français	Pâtisserie fine cuite aux myrtilles avecun fourrage à la canneberge, surgelée.
	Allemand	
Pays de production	Espagne	
Code douanier	19059070	
Agrément vétérinaire	(à compléter uniquement le cas échéant)	
Le produit est-il certifié selon la norme d'un label indépendant ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Le cas échéant, de quelle norme s'agit-il ? <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> 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 ZAC du Bel Air - 14/16 avenue Joseph Paxton Ferrières en Brie - 77614 Marne la vallée	

1.2. Historique des versions du cahier des charges

Date	Modification par (nom de la personne)	Brève description de la modification
04/02/2019	Nouveau	Nouveau cahier des charges (première création)
27/06/2024	Silvia Alabau	Change of the manufacturing site +28 pieces per cardboard.

1.3. Marque

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

2. 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 :	<input type="checkbox"/> personnes immunodéprimées <input type="checkbox"/> femmes enceintes <input type="checkbox"/> jeunes <input type="checkbox"/> personnes âgées <input checked="" type="checkbox"/> personnes allergiques

Brève description du produit :	Vanilla-flavoured muffin with blueberries and cranberry filling.
Description : critères organoleptiques du produit cru avant remise en oeuvre (ne concerne pas les produits prêts à servir)	
Aspect	NA
Odeur	NA
Impuretés naturelles	<input checked="" type="checkbox"/> ne contient aucun corps étranger <input type="checkbox"/> 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	Muffin with blueberries inclusions and cranberry filling spilling over the top.
Odeur	myrtille
Parfum / saveur	myrtille
Structure / texture	soft sponge cake with myrtille filling
Impuretés naturelles	<input checked="" type="checkbox"/> ne contient aucun corps étranger <input type="checkbox"/> 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
Fréquence du test :

☒ Oui ☐ Non
sur chaque lot

3. Informations concernant la livraison et l'emballage

3.1. Données relatives à l'emballage

Palette (unité de transport)	Unités de négoce par palette	72	cartons
	Couches/épaisseurs par palette	18	couches/épaisseurs
	Unités de négoce (étuis) par couche	4	cartons
	Hauteur de la palette dont palette Euro [15 cm] : max. 200 cm dont palette UK [15 cm] : max. 185 cm	202,2	cm
	Poids brut total par palette (y compris le poids de la palette [25 kg])	340	kg
	Type de palette	<input checked="" type="checkbox"/> EUR <input type="checkbox"/> UK	
Carton Unité de négoce (carton)	Dimensions externes L x l x h [mm] :	596 x 360 x 104 mm	
	Poids du carton [g] :	468	g
	Quantité par carton [unité] :	28	pièces
	Poids net du contenu du carton (poids du produit pur et des accessoires)	3640	g

	consommables si il y en a (ex : sel o usirop)) [g] :	
	Matière et couleur du carton	Brown
Emballage intérieur 1 :	Brève description du type d'emballage	autre Autre : wrapper
	Matière de l'emballage intérieur :	paper brown
	Poids par emballage intérieur [g] :	1.54 g
	Dimensions L x l x h [mm] :	160 x 160 x mm
	Quantité d'emballages intérieurs par carton :	28 emballage individuel
	Type de fermeture / scellement	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> Autre :
	Étiquetage de l'emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot) <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Aucun <input type="checkbox"/> Numéro de référence <input type="checkbox"/> Date fraîcheur <input type="checkbox"/> EAN 13 : <input type="checkbox"/> N° de lot <input type="checkbox"/> Allergènes <input type="checkbox"/> Autres informations (le cas échéant, lesquelles) :
Recyclable / Compostable	recyclable	% recyclé 100 %

Emballage intérieur 2 :	Brève description du type d'emballage	autre Autre : cardboard crossbar
	Matière de l'emballage intérieur :	PET
	Poids par emballage intérieur [g] :	46
	Dimensions L x l x h [mm] :	575 x 340 x 82 mm
	Quantité d'emballages intérieurs par carton :	1 emballage individuel
	Type de fermeture / scellement	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> Autre :
	Étiquetage de l'emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot) <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Aucun <input type="checkbox"/> Numéro de référence <input type="checkbox"/> Date fraîcheur <input type="checkbox"/> EAN 13 : <input type="checkbox"/> N° de lot <input type="checkbox"/> Allergènes <input type="checkbox"/> Autres informations (le cas échéant, lesquelles) :
Recyclable / Compostable	recyclable	% recyclé 100 %

Emballage intérieur 3 :	Brève description du type d'emballage	autre Autre : tray
	Matière de l'emballage intérieur :	carton
	Poids par emballage intérieur [g] :	114 g
	Dimensions L x l x h [mm] :	586 x 335 x 60 mm
	Quantité d'emballages intérieurs par carton :	1 emballage individuel
	Type de fermeture / scellement	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> Autre :

	Étiquetage de l'emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot) <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Aucun <input type="checkbox"/> Numéro de référence <input type="checkbox"/> Date fraîcheur <input type="checkbox"/> EAN 13 : <input type="checkbox"/> N° de lot <input type="checkbox"/> Allergènes <input type="checkbox"/> Autres informations (le cas échéant, lesquelles) :
Recyclable / Compostable	recyclable	% recyclé 100 %

Emballage intérieur 4 :	Brève description du type d'emballage	autre Autre : cardboard separator
	Matière de l'emballage intérieur :	polipropylène filmé
	Poids par emballage intérieur [g] :	67
	Dimensions L x l x h [mm] :	580 x 365 x mm
	Quantité d'emballages intérieurs par carton :	1 emballage individuel
	Type de fermeture / scellement	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> Autre :
	Étiquetage de l'emballage intérieur (ex : date fraîcheur, lot) <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Aucun <input type="checkbox"/> Numéro de référence <input type="checkbox"/> Date fraîcheur <input type="checkbox"/> EAN 13 : <input type="checkbox"/> N° de lot <input type="checkbox"/> Allergènes <input type="checkbox"/> Autres informations (le cas échéant, lesquelles) :
Recyclable / Compostable	recyclable	% recyclé 100 %

support marketing et emballage de vente	Support marketing supplémentaire	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i> 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)	738 g
Poids brut	Poids net du produit et poids de l'emballage	4378 g
Recyclable / Compostable	aucun	% recyclé : %
Code EAN (de l'unité de négoce)	03604380707220	

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)	28 pièces
	Dimensions externes de l'unité de vente L x l x h [mm] :	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)	<input type="checkbox"/> Les informations concernant l'étiquetage sont-elles identiques à celles décrites précédemment ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> 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) ?		<input type="checkbox"/> Oui → gaz :	<input type="checkbox"/> Non
L'emballage individuel est-il adapté à la cuisson au four sans abîmer les denrées alimentaires ?		<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
L'emballage individuel est-il adapté au réchauffage au micro-ondes sans abîmer les denrées alimentaires ?		<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non
Recyclable / Compostable		Veuillez sélectionner l'option appropriée % recyclé :	

3.2. 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 :

4. 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)	365	jours	
Durée de conservation minimale à la livraison (durée résiduelle)	243	jours	
Type de date	JJ.MM.AAAA	Autre :	

Conseils de préparation			
Temps de décongélation :	90 minutes	<input checked="" type="checkbox"/> ambiante	à 20-25°C
Veuillez sélectionner l'option appropriée	Environ 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 :	<input type="checkbox"/> importante	<input type="checkbox"/> faible	<input type="checkbox"/> aucune

ARYZTA FOOD SOLUTIONS

QM

Oura :	<input type="checkbox"/> ouverte <input type="checkbox"/> fermée		
Autre méthode :	Type :	Temps : min.	Température : °C
Commentaire :			
Durée de conservation à température ambiante après <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	72	heures	
Durée de conservation à température réfrigérée (5 °C- 8 °C) après <i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>		

5. Composition



5.1. 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
Pasteurized barn egg	14-18				MARCOPOLO	España	
Sunflower oil	14-18				URZANTE, AGROPRODUCTOS Y OLEAGINOSAS.	España, Bulgaria y Rumania.	
Sugar	14-18				RAR, AZUCARERA	España, Brasil, Cuba, Mozambique	
Muffin mix	11-15	WHEAT starch, whey powder, flour (WHEAT), modified starch, WHEAT gluten, raising agent (disodium diphosphate (E450i), sodium hydrogen carbonate (E500ii), monocalcium phosphate (E341i)), emulsifier (mono- and poly fatty acid diglycerides (E471)), sugar	<div>25 - 35%</div> <div>20 - 30%</div> <div>10 - 20%</div> <div>10 - 20%</div> <div>5 - 10%</div> <div>5 - 10%</div> <div>2 - 5%</div> <div>1 - 3%</div>		T500 PURATOS	<div>Alemania</div> <div>Francia, Portugal, España</div> <div>Ucrania, Bulgaria, Francia, Polonia</div> <div>Países Bajos</div> <div>Bélgica, Francia, Alemania</div> <div>Tailandia, Alemania, Estados Unidos, Israel</div> <div>Reino Unido</div> <div>Brasil</div> <div>Bélgica, Malasia, Indonesia, Papúa Nueva Guinea, Islas Salomón, Honduras, Guatemala, Brasil, Colombia</div> <div>Unión Europea (mayoritariamente Francia, Francia, Finlandia)</div>	

ARYZTA FOOD SOLUTIONS

QM

Ingrédient	% CDC	Sous-ingrédient	% sous-ingrédient	% Quid (pré- senté en compt e la perte à la cuisso n)	Fournisseur de matières premières	Pays d'origine/ ZONE FAO	Infos supplémentai res ex : élevage de poules
		stabilizers (sodium carboxymethyl cellulose (E466), xanthan gum (E415)), salt, enzymes, flavor, color (beta-carotene (E160a(i)))	< 2 1,58% < 1 < 1 < 1			Austria, República Checa, Hungria, Polonia, Rumania, Eslovaquia España Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Alemania Países Bajos India	
Wheat flour	9-13				VILAFRANQUI NA, ARANDINA	Unión Europea y Canadá	
Filling cream	9-13	Glucose- fructose syrup, sugar, water, concentrated cranberry pulp, gelling agent (E 440), acidity regulators (E 330, E331), color (E 163ii), preservative (E 202) and natural flavor	40 - 50 20 - 30 15 - 25 2 - 5 <1 <1 <1 0,09 <1		PURATOS	Europa, mayoritariamente Francia España Ucrania, Bielorrusia, Chile, Canadá, Latvia Bélgica; Europa China China Europa China Alemania	
Water	8-12						
Blueberri es	2-4				ARDO		Vaccinium cyanococcu s
Butter aroma	<2				ADITINSA		

Rognure	Non
% de rognure	%

5.2. 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:	
EGG, sunflower oil, sugar, mix muffin [WHEAT starch, whey powder, flour (WHEAT), modified starch, WHEAT gluten, raising agent (disodium diphosphate (E450i), sodium hydrogen carbonate (E500ii), monocalcium phosphate (E341i)), emulsifier (mono-γ fatty acid diglycerides (E471)), sugar, stabilizers (sodium carboxymethylcellulose (E466), xanthan gum (E415)), salt, enzymes, flavor, color (beta-carotene (E160a(i))), WHEAT flour, filling cream 10%[Glucose-fructose syrup, sugar, water, concentrated cranberry pulp, gelling agent (E 440), acidity regulators (E 330, E331), color (E 163ii), preservative (E 202) and natural flavor], water, butter aroma, blueberries 0.7%	
The product may contain traces of sulfites, mustard, soja and nuts.	
FRANÇAIS - Ingrédients :	
ŒUF, huile de tournesol, sucre, mélange à muffins [amidon de BLÉ, lactosérum en poudre, farine (BLÉ), amidon modifié, gluten de BLÉ, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), hydrogénocarbonate de sodium (E500ii), phosphate monocalcique (E341i)), émulsifiant (diglycérides d'acides gras mono-γ (E471)), sucre, stabilisants (carboxyméthylcellulose de sodium (E466), gomme xanthane (E415)), sel, enzymes, arôme, colorant (bêta-carotène (E160a(i))), BLÉ farine, crème de remplissage 10%[Sirop de glucose-fructose, sucre, eau, pulpe de canneberge concentrée, gélifiant (E 440), régulateurs d'acidité (E 330, E331), colorant (E 163ii), conservateur (E 202) et arôme naturel], eau, arôme beurre, myrtilles 0,7%	
Peut contenir des traces de : sulfites, moutarde, soja et noix.	
ALLEMAND - Zutaten:	
Kann Spuren von enthalten.	

Ingrédient	Contenu : Oui / Non	Le cas échéant, informations complémentaires relatives à l'ingrédient
Fromage (présure)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> produit à base de présure microbienne <input type="checkbox"/> produit à base de présure d’origine animale
Gélatine	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Origine (animale) :
Arômes	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Concernant les arômes (arôme naturel vanille,), le terme « naturels » peut être utilisé (conformément au Règlement (CE) N° 1334/2008 et au règlement suisse correspondant) <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Arômes contenant de l'alcool	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	% vol alcool contenu (ex : comme support) :
Glutamate	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Número E des additifs : Quantité % (concernant le produit)
matières grasses / Huile de palme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> 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) ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Méthode RSPO : <i>Veuillez sélectionner l’option appropriée</i>
Autre matière grasse végétale	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Description : Sunflower oil and rapeseed oil Quantité de matière grasse végétale : 16% (par type, concernant le produit)
Matière grasse hydrogénée	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Description :
Oeufs / ovoproduits	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> œufs : élevage : œufs de poules élevées au sol <input type="checkbox"/> autres ovoproduits (ex : jaune d'œuf) : élevage : œufs de poules élevées au sol
Viande	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Susceptible d’avoir été traitée aux hormones comme stimulateurs de croissance <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		Susceptible d'avoir été traitée aux antibiotiques et / ou avec d’autres stimulateurs de croissance antimicrobiens <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Le cas échéant, l’étiquetage est obligatoire conformément au règlement suisse Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung, LDV (SR 916.51)

Ingrédient	Contenu : Oui / Non	Le cas échéant, informations complémentaires relatives à l'ingrédient
Additifs ou supports d'origine animale (ex : pour les arômes)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Additifs (Numéro E) : Origine : (viande, poisson, lait, œufs, abeilles)
Poisson, crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Certification :
Cannelle	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Provenance et type de cannelle : Quantité de cannelle par pièce : Quantité de coumarine : mg / kg
Contient une source de phénylalanine	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Contient une source de phénylalanine :
Acides gras trans artificiels	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Le produit contient moins de 2 g d'acides gras trans artificiels pour 100 g de matières grasses <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Alcool (avec ou sans obligation de déclaration)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Le cas échéant, quel pourcentage de volume d'alcool?

7. 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	WHEAT starch, WHEAT flour, WHEAT gluten,
Lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	WHEY powder, MILK powder
Œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	EGG
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fruits à coque, à savoir				
Noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	May contain traces of other nuts
Noisettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amandes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix du Queensland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix de Pécan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pistaches	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	May contain traces of mustard
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	May contain traces of sulfites
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

8. Informations nutritionnelles

8.1. 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 (130g) :	
Apport énergétique	1414	kJ	1838	kJ
	338	kcal	439	kcal
Matières grasses	17	g	22	g
dont Acides gras saturés	2.7	g	3.5	g
Acides gras mono-insaturés :		g		g
Acides gras polyinsaturés :		g		g
Glucides	41	g	53	g
dont Sucres	28	g	36	g
Polyols*		g		g
Amidon*		g		g
Fibres (Cette information est obligatoire)	0.8	g	1.0	g
Protéines	4.1	g	5.3	g
Sel	0.60	g	0.78	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))			<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Le cas échéant : vitamines, sels minéraux, substances : Quantité :			<i>Veuillez sélectionner l'option appropriée</i>	

Les valeurs sont :	<input checked="" type="checkbox"/> calculées <input type="checkbox"/> déterminées par analyse	Méthode : The nutritional information is calculated following an internal database, taking into account the nutritional values of each raw material and the quantity in the recipe
--------------------	---	--

8.2. Autres informations sur le produit à l'intention des douanes

Contient des matières grasses laitières	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	0.52% (concernant le produit)
Contient du lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	9.36% (concernant le produit)
Contient de la farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	11% (concernant le produit)
Contient de l'amidon de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	3.9% (concernant le produit)

9. 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	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Le produit est végétalien	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

Le produit ne contient aucun ingrédient ni auxiliaire technologique d'origine animale	
Biologique – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sans gluten – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Halal – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Kascher – Le cas échéant, veuillez joindre le certificat en vigueur	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit contient de l'alcool (y compris l'alcool non soumis à déclaration)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Le cas échéant, dans quel pourcentage par volume concernant le produit prêt à consommer :	% vol

10. Traçabilité

La traçabilité du produit est possible sur la base des éléments suivants :	<input type="checkbox"/> Numéro de référence <input type="checkbox"/> DDM	<input checked="" type="checkbox"/> Numéro de lot Autre :
Les matières premières et emballages utilisés sont identifiables (par souci de traçabilité) à l'aide des éléments suivants :	<input type="checkbox"/> DDM <input checked="" type="checkbox"/> Numéro de lot	<input type="checkbox"/> Date de livraison Autre :
Les fournisseurs des matières premières et emballages sont certifiés :	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> en partie
Les matières premières et emballages sont spécifiés :	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> en partie
Veuillez ajouter la description du numéro de lot : LFFADDD LLT000 • FF: fabrica / A: año / D: día juliano / LL: línea / T: turno / (00:00) : hora		

11. Paramètres du produit

11.1. 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 ≥ 130	135	125
Longueur	mm			
Largeur	mm			
Hauteur	mm	75	78	72
Diamètre (si longueur = largeur)	mm	85	90	80

Paramètres - après remise en œuvre conformément aux conseils de préparation	Unité	Valeur nominale	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	moyenne $\geq 130^*$	135*	125*
Longueur	mm	*	*	*
Largeur	mm	*	*	*
Hauteur	mm	75*	78*	72*
Diamètre (si longueur = largeur)	mm	85*	90*	80*

*valeur de référence

Un plan de contrôle qualité est mis en œuvre concernant les dimensions spécifiées précédemment :

☒ Oui

☐ Non

11.2. 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	C cuit
Flore aérobie mésophile	ufc/g	<10000
Staphylocoques à coagulase positive	ufc/g	<10
Bacillus cereus	ufc/g	<10
E. coli	ufc/g	absence/1g
Moisissures	ufc/g	<500
Salmonella	ufc/25g	absence/25g
Listeria monocytogenes	ufc/25g	absence/25g
n.d. = « non détecté »		

Un plan de contrôle de suivi / qualité est mis en œuvre concernant les paramètres spécifiés précédemment :

Fréquence du test :

☒ Oui ☐ Non

according to our
cooked product
analysis plan

Les valeurs microbiologiques sont conformes aux recommandations reconnues officiellement, prescrites notamment par la DGHM, la FSAI, la FCD :

☒ Oui ☐ Non


12. Informations complémentaires

Information génétique		
Le produit doit être étiqueté comme OGM	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit contient des additifs, enzymes ou vitamines obtenus à partir d'OGM	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le cas échéant, veuillez préciser :		
Radiation		
Le produit fini a été traité par rayonnements ionisants	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient des ingrédients qui ont été traités par rayonnements ionisants	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le cas échéant, veuillez préciser :		

13. Documents requis

13.1. Fiches techniques				
Fiche technique concernant tous les emballages (boîte et emballage intérieur)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Schéma du produit (si nécessaire)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
BAT	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
13.2. Rapports d'analyse				
Analyse microbiologique	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Analyse nutritionnelle (fichier d'analyse ou de calcul)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Test de la durée de conservation après décongélation	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Analyse de migration concernant l'emballage primaire	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
13.3. Certificats				
Certificat de sécurité alimentaire en vigueur du fabricant	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Certificat de label du produit en vigueur (ex : kascher)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Certificat de sécurité des matériaux d'emballage en vigueur	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Déclaration de conformité concernant l'emballage primaire	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
13.4. Autres				
Etiquette validée	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Diagramme de fabrication (si nécessaire)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Rapport de première fabrication	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Fiche technique des matières premières (si nécessaire)	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :
Cahier des charges signé	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> n/a	Commentaire :

13.5. Photo du produit livré à AFS

CIBLE	ACCEPTABILITÉ MINIMALE	REJET
		

13.6. Photo du produit préparé (fini)

CIBLE	ACCEPTABILITÉ MINIMALE	REJET

13.7. Photo de l'emballage

ÉTIQUETAGE DES ÉTUIS	EMBALLAGE EXTERNE	PALETTISATION

14. Informations relatives au fournisseur

14.1. Siège social

Nom :	Pastisart, SA		
Rue :	Menéndez y Pelayo, nº 43-45		
Code postal / Ville :	08222 Terrassa (Barcelona)		
Pays :	Spain		
Numéro de téléphone :	+34 937 314 149		
Adresse e-mail :	info@pastisart.com		
Site Internet :	www.pastisart.com		
Contact pour les commandes :	Ariadna Prats	Numéro de téléphone : 664 408 402	
		Adresse e-mail : aprats@pastisart.com	
Contact pour le cahier des charges :	Silvia Alabau	Numéro de téléphone : 663939036	de
		Adresse e-mail : salabau@pastisart.com	
Le fournisseur est-il le fabricant ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non → si ce n'est PAS le cas, nom et adresse du fabricant (usine) :		

14.2. Site de production

Nom :	Pastisart Iberia SLU		
Rue :	P.I Los Llanos-Cr. Ávila s/n. El Espinar, (Segovia)		
Code postal / Ville :	40400		
Pays :	Spain		
Numéro de téléphone :			
Adresse e-mail :	info@pastisart.com		
Contact pour les commandes :	Ariadna Prats	Numéro de téléphone : 664 408 402	
		Adresse e-mail : aprats@pastisart.com	
Contact pour le cahier des charges :	Silvia Alabau	Numéro de téléphone : 663 939 036	
		Adresse e-mail : salabau@pastisart.com	

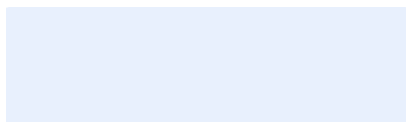
15. Confirmation

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 : El Espinar, 31/07/2024



..... (Signature)

Nom :

