
SOMMAIRE

COMPOTE DE POMMES	3
COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme	11
POUDRES A CREME et FLAN	18
POUDRE DE LAIT	24
OVOPRODUITS.....	32
NAPPAGES - GLACAGES.....	39
LEVURE PRESSEE	45
INTRODUCTION AU CAHIER DES CHARGES LEVAIN	50
LEVAIN.....	52
FRUITS A COQUES.....	62
FRUITS SECHES.....	70
CHOCOLAT.....	76
INTRODUCTION BEURRE - HUILE - MARGARINES.....	84
BEURRE.....	88
HUILE.....	96
MARGARINES.....	104
LDRS (LEVURE DESACTIVEE POUR LA REDUCTION DE SEL)	110
FROMAGE FONDU	114
FROMAGE PATE FRAICHE	120
FROMAGE PATE MOLLE	126
FROMAGE PATE PERSILLEE.....	133
FROMAGE PATE PRESSEE CUITE	140

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE	147
JAMBON CUIT	154
JAMBON SEC.....	162
LARDONS	168
PATE DE PORC	174
RILLETES DE PORC	181
SAUCISSONS SECS.....	188
ŒUF COQUILLE	195
MAYONNAISE	204
VINAIGRETTE	211
STEAK HACHÉ DE BŒUF	217
CANARD - FOIE GRAS	222
CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ.....	229
CRABE.....	235
CREVETTE	241
PORC – RÔTI DE PORC.....	246
POULET.....	251
BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT.....	256
SAUMON FUMÉ.....	263
SAUMON	270
SURIMI	275
THON (conserve).....	280
LEXIQUE.....	285
REGLEMENT 1169 / 2011	293

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **compote** de pommes, **compote allégée**, compote **sans sucres ajoutés**, purée de pomme, etc.

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination « Compote » est réservée au produit obtenu par cuisson de la partie comestible d'une ou de plusieurs espèces de fruits entiers ou en morceaux, tamisés ou non, et de sucre(s), sans concentration notable, présentant une texture homogène et un extrait sec soluble mesuré au réfractomètre à 20 °C de **24 % minimum**, sans pouvoir excéder 40 %. L'extrait sec soluble doit être de 40 % minimum en cas d'utilisation de fruits séchés.

Pour la compote allégée en sucres, il convient d'indiquer le pourcentage d'allégement (25 ou 30 %) par rapport à une compote normale.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : pomme, sucre (selon produit : **la purée de pomme** peut être sans sucres ajoutés par ex).

Les sucres autorisés sont :

1. Les sucres tels qu'ils sont définis par la réglementation en vigueur
2. Le sirop de fructose
3. Les sucres extraits des fruits
4. Le sucre roux/brun

L'emploi de sirop de glucose est possible.

La quantité de sucre incorporé à la compote doit être telle que le produit présente un extrait sec soluble apparent de 24 % minimum (mesuré au réfractomètre à 20 °C).

Produit « sans sucres ajoutés » (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur) : ne contient pas de monosaccharides (fructose, dextrose...) ou disaccharides (saccharose, lactose...) ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Produits allégés :

Les préparations de fruits à valeur énergétique réduite peuvent être additionnées des édulcorants prévus.

Additifs possibles :

Acide ascorbique (antioxydant), acide citrique (acidifiant).

Pour les fourrages, en plus : gélifiant (pectine, alginate), arômes, colorants, conservateurs (sorbates, benzoates, sulfites).

Les conditions d'utilisation de ces additifs et les teneurs maximales doivent être respectées par le fournisseur.

INFO + : Le gouvernement vient d'autoriser l'emploi de Rebaudioside A (ou Reb A) comme édulcorant. (JO 06/09/09). Cette molécule est issue de la Stevia Rebaudiana, plante naturellement sucrée. Elle a pour avantage d'être 200 à 400 fois plus sucrante que le sucre mais avec 0 calorie, tout en exhalant un petit goût de réglisse, très différent de celui des édulcorants synthétiques. Elle peut cuire et servir notamment dans les pâtisseries.

→ L'emploi du Rebaudioside A, un extrait de la plante naturellement sucrée Stevia Rebaudiana, en tant qu'additif alimentaire est autorisé dans certaines catégories de produits (« Desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajouté » : 600 mg/kg).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste d'ingrédients par une typologie différente (EX : en gras).

Contaminations croisées possibles : à *indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**

Le nom du fruit et le nom des aromates ajoutés en quantité suffisante pour influencer le goût doivent être indiqués.

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

La durée de vie varie selon la denrée et l'emballage (12 mois, voire 36 mois pour les conserves).

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A conserver à température ambiante, après ouverture à 4°C pendant 2 jours maximum (pour les conserves).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

L'origine et la variété des fruits doivent être indiquées.

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle :

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g	Compote de pomme
Valeur énergétique (kJ/kcal)	432/102
Matières grasses (g)	0,21
dont acides gras saturés	0,017
Glucides (g)	24,4
Dont sucres	20,7
Fibres alimentaires (g)	<1,53
Protéines (g)	0,23
Sel (mg)	traces

Source : CIQUAL 2016

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

2 - Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, caractéristique de la pomme.

Absence de goût « cuit », absence de goût et d'odeur étrangère.

Texture fine et fluide en bouche, non collante.

Couleur homogène.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Voir fiches techniques fournisseurs

Données indicatives :

Brix* (réfractomètre à 20°C) :

Brix maximum : 40°

Viscosité :

Ex

Compote pomme pâtissière 33 % : $27000 \leq n \leq 30000$ (Brookfield)

pH :

Absence de corps étrangers supérieurs aux seuils de détection du matériel utilisé sur le site de production.

*L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide (c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble).

4 - Spécifications microbiologiques

Voir fiches techniques fournisseurs

Données indicatives :

Conserves : Stabilité microbiologique de 7 jours à 37°C selon norme NF (NF V08401, NF V08408) avec mesure du pH.

Autres emballages :

Critères d'hygiène des procédés :

Micro-organismes aérobies : < 1000 ufc/g (1 ufc = 1 unité formant colonie)

Coliformes totaux : < 10 ufc/g

Coliformes fécaux : < 10 ufc/g

Levures : < 300 ufc/g

Moisissures : < 300 ufc/g

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

5 - Spécifications toxicologiques chimiques

Pesticides : Conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement 396/2005CE (et ses modifications).

Métaux lourds : Conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement n°1881/2006

Plomb : < 0,10 mg/kg

Cadmium : < 0,05 mg/kg

Additifs hors colorants :

Sorbates et benzoates interdits dans les conserves.

Additifs autorisés pour les compotes de fruits (*Quantum satis*)

E300 Acide ascorbique

E301 Ascorbate de sodium

E302 Ascorbate de calcium

E330 Acide citrique

E331 Citrates de sodium

E332 Citrates de potassium

E333 Citrates de calcium

E440 Pectines (pour la compote de fruits autres que la pomme seulement)

E509 Chlorure de calcium (QS pour la compote de fruits autres que la pomme seulement)

Si présence d'additifs (dont conservateurs), dans produits allégés par exemple : conformes à la réglementation (indiquer teneurs)

RÈGLEMENT (CE) No 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Présence de sulfites (fourrages à base de fruits par exemple) : teneurs à indiquer

Colorants : Aucun

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

6 - Spécifications biologiques

Patuline* : < 25 µg/kg de produit (compote, purée...) (règlement 1881/2006 actualisé)

*mycotoxine produite par des moisissures

7 - OGM

Aucun ingrédient étiquetable OGM.

8 - Traitement

Non traité par ionisation.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Etain (conserves) : < 200 mg/kg de compote (conformément au règlement CE n°1881/2006)

COMPOTE DE POMMES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : compote, compote allégée, compote sans sucres ajoutés, purée,
fourrage framboise, fraise, abricot... Le nom du ou des fruit(s) doit figurer dans la dénomination.

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La purée de fruits est le produit obtenu des parties comestibles d'une ou plusieurs espèces de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s). Pour la compote allégée en sucres, il convient d'indiquer le pourcentage d'allègement (25 ou 30 %) par rapport à une compote normale.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : fruits, sucre

Les sucres autorisés sont :

- Les sucres tels qu'ils sont définis dans la réglementation en vigueur
- Le sirop de fructose
- Les sucres extraits des fruits
- Le sucre roux/brun

La quantité de sucre incorporé à la compote doit être telle que le produit fini présente un extrait sec soluble apparent de 24 % minimum (mesuré au réfractomètre – à 20 °C).

Produit « sans sucres ajoutés » (ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur) : ne contient pas de monosaccharides (fructose, dextrose...) ou disaccharides (saccharose, lactose...) ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.

Produits allégés :

Les préparations de fruits à valeur énergétique réduite peuvent être additionnées des édulcorants prévus.

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Additifs possibles :

Acide ascorbique (antioxydant), acide citrique (acidifiant).

Pour les fourrages, en plus : gélifiant (pectine, alginat), arômes, colorants, conservateurs (sorbates, benzoates, sulfites).

Les conditions d'utilisation de ces additifs et les teneurs maximales doivent être respectées par le fournisseur.

INFO + : Le gouvernement vient d'autoriser l'emploi de Rebaudioside A (ou Reb A) comme édulcorant. (JO 06/09/09). Cette molécule est issue de la Stevia Rebaudiana, plante naturellement sucrée. Elle a pour avantage d'être 200 à 400 fois plus sucrante que le sucre mais avec 0 calorie, tout en exhalant un petit goût de réglisse, très différent de celui des édulcorants synthétiques. Elle peut cuire et servir notamment dans les pâtisseries.

➔ L'emploi du Rebaudioside A, un extrait de la plante naturellement sucrée Stevia Rebaudiana, en tant qu'additif alimentaire est autorisé dans certaines catégories de produits (« Desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite, ou sans sucre ajouté » : 600 mg/kg).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste d'ingrédients par une typologie différente (EX : en gras).

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**

Le nom du fruit et le nom des aromates ajoutés en quantité suffisante pour influencer le goût doivent être indiqués.

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

La date limite d'utilisation du produit varie selon la denrée et l'emballage (12 mois, voire 36 mois pour les conserves).

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A conserver à température ambiante, après ouverture à 4°C pendant 2 jours maximum (pour les conserves)

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Les origines et variétés ne sont pas une notion notifiée sur l'emballage et ne sont pas garantis. Ces informations peuvent être communiquées à titre indicatif sur demande.

- **Déclaration nutritionnelle**

Sources des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après les tables nutritionnelles.

Exemple ci-dessous. Source : CIQUAL 2016

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g	Compote de fruits divers	Compote de fruits divers, allégée
Valeur énergétique (kJ/kcal)	-	-
Matières grasses (g)	0,23	0,069
dont acides gras saturés	0,068	0,037
Glucides (g)	24,8	16
Dont sucres	23,2	14
Fibres alimentaires (g)	1, 71	2
Protéines (g)	0,51	Traces
Sel (g)	0,027	0.01

2 – Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, caractéristique du fruit.

Absence de goût et d'odeur étrangère.

Couleur homogène

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

3 – Caractéristiques physico-chimiques

Données à préciser par le fournisseur :

Brix* (réfractomètre à 20°C) :

Brix maximum :

Viscosité :

pH :

Absence de corps étrangers

*L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide (c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble).

4 – Spécifications microbiologiques

Conserves : Stabilité microbiologique de 7 jours à 37°C selon norme NF (NF V08401, NF V08408) avec mesure du pH

Pas de critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Critères microbiologiques indicatifs

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Pesticides : conforme aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement 396/2005CE (et ses modifications)

Métaux lourds : conforme aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement n°1881/2006 actualisé)

Plomb :

Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits : < 0,10 mg/kg

Baies et petits fruits : < 0, 20 mg/kg

Cadmium : < 0,05 mg/kg

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Additifs hors colorants :

Sorbates et benzoates interdits dans les conserves

Additifs autorisés pour les compotes de fruits (*Quantum satis*)

E300 Acide ascorbique

E301 Ascorbate de sodium

E302 Ascorbate de calcium

E330 Acide citrique

E331 Citrates de sodium

E332 Citrates de potassium

E333 Citrates de calcium

E440 Pectines (pour la compote de fruits autres que les pommes seulement)

E509 Chlorure de calcium (QS pour les compotes de fruits autre que pomme seulement)

Si présence d'additifs (dont conservateurs), dans produits allégés par exemple : conformes à la réglementation (indiquer teneurs)

RÈGLEMENT (CE) No 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Présence de sulfites (fourrages à base de fruits par exemple) : teneurs à indiquer

Colorants : Aucun si possible, en cas de présence (fourrage framboise par exemple, préférer les colorants naturels : anthocyanes par exemple)

6 -Spécifications biologiques

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Etain (conserves) : < 200 mg/kg de compote (conformément au règlement CE n°1881/2006)

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

COMPOTES, PUREES DE FRUITS autres que pomme

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : PREPARATION POUR CREME PATISSIERE A CHAUD, PREPARATION POUR CREME PATISSIERE A FROID

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

A définir clairement.

INFO + : Les préparations pour crèmes sont des mélanges d'ingrédients en poudre destinés à faciliter la confection de crèmes destinées à agrémenter viennoiseries et pâtisseries.

Leur mise en œuvre, selon la formule, est faite avec ou sans addition d'autres ingrédients par l'artisan, à chaud ou à froid.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : *à préciser par le fournisseur*

Les préparations pour crèmes peuvent contenir les ingrédients suivants : lait et dérivés laitiers, farine/amidon, sucre, matières grasses butyriques et/ou végétales, gélifiants et épaississants, émulsifiants, colorants, arômes...

La composition nutritionnelle des préparations pour crèmes et flans est variable, selon la destination et le fabricant. Les préparations peuvent contenir protéines, glucides complexes, glucides simples, et lipides en proportions variables.

Risques selon matières premières contenues dans ces préparations :

Par exemple :

Qualité des matières grasses (voir cahiers des charges Huile/margarine/beurre)

L'huile de palme : L'industrie de l'huile de palme est pointée du doigt pour deux raisons :

- l'huile de palme a un profil lipidique riche en graisses saturées (comme les graisses animales)

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

- la production d'huile de palme a un fort impact environnemental (déforestation).

- **Allergènes**

Les principaux risques allergènes concernent les personnes intolérantes au gluten.

Substances allergènes déclarables (selon annexe II du règlement 1169/2011) : indiquer *la source de l'amidon si céréale à gluten, lait, crème, œuf.*

Contaminations croisées possibles : fruit à coques, blé, œuf, soja (lécithine), et lait.

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

DDM : 6 à 12 mois

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Dans un local frais et sec (à l'abri de l'humidité).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

- **Mode d'emploi**

Conseils d'utilisation/préparation.

- **Déclaration nutritionnelle**

La composition est très variable selon le type de préparation choisie, mais elles sont systématiquement riches en glucides.

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Pas de données existantes dans le CIQUAL 2016

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Exemple de préparation pour 100g :

	Valeur énergétique (kJ / kcal)	Matières grasses (g) dont acides gras saturés**	Glucides (g) dont sucres*	Protéines (g)	Sel (g)
Crème pâtissière, garniture, fourrages. Haut de gamme.	1604.4	<0.1	95	<0.1	X***
	382	X**	X*		
Crème pâtissière et flans à chaud	1050	0.3	63	0.3	X***
	250	X**	X*		
Crème pâtissière à froid	1722	7	80	3	X***
	410	X**	X*		

*quantité de sucres dans les ingrédients à préciser par le fournisseur

**quantité d'acides gras saturés dans les ingrédients à préciser par le fournisseur

***Possible présence de sel (entre 0.07 et 0.3 g) à préciser par le fournisseur

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités** (préparation en poudre pour crèmes pâtissières, fourrages et flans)

2 – Caractéristiques organoleptiques

Poudre inodore ou parfumée selon la variété

Saveur sucrée

Couleur : blanc à beige clair

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Absence de corps étrangers

4 -Spécifications microbiologiques

Les contaminations microbiologiques des préparations sont liées à celles des ingrédients mis en œuvre, en particulier des œufs et laits en poudre. La mise en œuvre à chaud constitue un assainissement vis-à-vis des germes thermosensibles comme les salmonelles. La mise en œuvre à froid n'a pas cet effet. Dans les deux cas, la conservation au froid des produits finis est indispensable.

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Critères microbiologiques indicatifs

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés :

Conformes au règlement 1333/2008 Annexe II.

Pesticides : conforme au règlement (CE) n° 396/2005

Métaux lourds : N/A

6 -Spécifications biologiques

Aflatoxines :

Selon source de l'amidon :

- maïs & riz : B1 < 5µg/kg et B1+B2+G1+G2 < 10µg/kg

- autres céréales : B1 < 2µg/kg et B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg

Ochratoxine A : amidon de céréales < 3µg/kg

Deoxynivalenol (DON) : 1250 ppb

Zéaralénone : 100 ppb

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

7 -OGM

A préciser par le fournisseur (ex : maïs)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

POUDRES A CREME et FLAN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **POUDRE DE LAIT ECREME, POUDRE DE LAIT INSTANTANEE 26 % MG...**

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Le fournisseur doit clairement la désigner (poudre de lait instantané 0 % de matières grasses, poudre de lait à 26 % de matières grasses...), indication du procédé : ex : obtenue par séchage spray de lait entier

- **Liste des ingrédients**

Il existe différentes poudres de lait sur le marché

- Lait écrémé
- Lait demi-écrémé (14 % de matière grasse)
- Lait entier (26 % de matière grasse)

La matière première (lait cru entier ou écrémé) subit une **pasteurisation**.

Ingrédients : ex : *lait écrémé*

Pour chaque type de lait, il existe une forme instantanée (agglomérée). De la lécithine (émulsifiant) peut être ajoutée pour les poudres avec de la matière grasse ainsi que de l'acide ascorbique pour prévenir l'oxydation des MG.

On peut trouver dans les poudres de lait : des stabilisants, des régulateurs d'acidité, des émulsifiants, des antiagglomérants et des antioxydants (utilisés dans les limites fixées par la réglementation).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)-parfois soja si le lait est additionné de lécithine de soja.**

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

INFO + : 2 types de réactions indésirables au lait de vache : allergie au lait et intolérance au lactose.

L'allergie au lait de vache (véritable allergie aux protéines) représente 9 % des allergies alimentaires chez l'enfant et disparaît généralement avant l'âge de 5 ans. Les protéines mises en cause sont la caséine, la β -lactoglobuline et l' α -lactalbumine. Au niveau réglementaire, la poudre de lait est considérée comme un allergène majeur dont la mention est obligatoire pour les produits pré-emballés.

L'intolérance au lactose est l'incapacité à digérer le lactose à cause de l'absence ou de la quantité insuffisante d'enzymes digestives, la lactase.

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

12 mois, 18mois

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

25°C max, dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeurs parasites

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Non indiqué sur l'étiquetage, non communiqué sur les fiches techniques

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelle

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Exemples de compositions moyennes pour 100g (Source: CIQUAL 2016) :

Type Lait	Lait en poudre, écrémé	Lait en poudre, entier
Energie (kJ/kcal)/100g	1530/361	2070/495
Matières grasses (g)	0,7	26,6
AGS (g)	0,34	17,3
AGMI (g)	0,15	7,22
AGPI (g)	0,03	0,76
Glucides (g)	54	37,3
Sucres (g) (lactose)	53,1	37,3
Protéines (g)	35,3	27,2
Sel (g)	1,14	0,81
Phosphore (mg)	945	708
Calcium (mg)	1260	947
Vitamine D (µg)	0,018	1,2

Compositions (à respecter par le fournisseur) : critères matière grasse/eau/protéines - (Décret 2003-1148 consolidé)

Lait entier en poudre

Teneur en matière grasse laitière minimale 26 % et inférieure à 42 % masse/masse

Teneur maximale en eau** 5 % m/m

Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé** 34 % m/m

Lait partiellement écrémé en poudre

Teneur en matière grasse laitière plus de 1,5 % et moins de 26 % m/m

Teneur maximale en eau** 5 % m/m

Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé** 34 % m/m

Lait écrémé en poudre

Teneur maximale en matière grasse laitière 1,5 % m/m

Teneur maximale en eau** 5 % m/m

Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé** 34 % m/m

** La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose; la teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

- **Mode d'emploi**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **estampille sanitaire** (s'assurer que sur l'emballage du produit figure bien l'estampille sanitaire), **conditionnement**, **fonctionnalité**.

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

2 – Caractéristiques organoleptiques

Poudre

Saveur lactée, absence de goût de caramel

Couleur : blanc crème

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Données à fournir par le fournisseur :

Matière sèche : > 96 % (Humidité < 4 %)

Granulométrie :

Densité apparente :

Dispersibilité : 90 % min

pH : 6,6

		Cible	
		26 % granulée instant	0 % granulée instant
Granulométrie	>500 µm	40	15
	355 – 500 µm	30	30
	250 – 355 µm	20	40
	125 – 250 µm	10	15
	<125 µm	0	< 5
Densité apparente		300 – 350	340 - 400
Mouillabilité		< 15 secondes	< 12 secondes

Absence de corps étrangers

Matières grasses pour la poudre de lait entier : 26 % minimum (cf. déclaration nutritionnelle/compositions (à respecter par le fournisseur) : critères matière grasse/eau/protéines))

Facteurs de qualité Acidité (ml-0,1 N NaOH/10 g d'extrait sec dégraissé) < 18 (exprimée en ml)

Particules brûlées (Disque étalon) : max B

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Indice de solubilité : max 1 (ml)

(NORME CODEX POUR LES LAITS EN POUDRE - CODEX STAN 207-1999)

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

Entérobactéries < 10 ufc/g

Staphylocoque à coagulase positive < 10 UFC/g (avec la possibilité pour 2 échantillons sur 5 de dépasser 10 ufc/g tout en restant inférieur à 100)

Entérotoxines staphylococciques : abs dans 25 g

Salmonelles : absence dans 25g

Critères microbiologiques indicatifs

Listeria monocytogenes : absence dans 25g

INFO + : Enterobacter sakazakii (bactérie de la famille des Enterobacteriaceae, genre Enterobacter) est responsable de plusieurs types d'infection graves. Rare, concerne plutôt les nouveau-nés, personnes âgées ou immunodéprimées. Contamination possible dans les installations de production. Des cas de contamination avaient été établis pour des préparations en poudre pour nourrissons. Pas de critère spécifique réglementé pour la poudre de lait.

INFO + : Phosphatase négative

Tout lait pasteurisé correctement doit avoir une « phosphatase négative ». La phosphatase, enzyme constamment présente dans le lait cru et progressivement inactivée par un chauffage à température supérieure à 60°C, doit être absente dans un lait correctement pasteurisé.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 Partie E

Pesticides : Respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : Conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Plomb < 0,020 mg/kg Lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Somme des dioxines : 2.5 pg/g graisse (Lait cru et produits laitiers, y compris matière grasse butyrique)

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5.5 pg/g de graisse (Lait cru et produits laitiers, y compris matière grasse butyrique)

Radioactivité : conforme au règlement (CE) 733/2008 du conseil du 15 juillet 2008 relatif aux conditions d'importation de produits agricoles originaires des pays tiers à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl.

Médicaments vétérinaires : conforme au règlement n°2377/90

- Chloramphénicol

Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE.

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

INFO + : le process des poudres de lait entier, et en particulier la température d'atomisation, est particulièrement important. Selon les conditions de fabrication, les poudres de lait peuvent en effet renfermer des quantités importantes d'oxydes de cholestérol (perturbateurs endocriniens : substances qui interfèrent négativement avec les fonctions du système hormonal).

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines: < 0,050 µg/kg (Lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits à base de lait)

7 -OGM

Aucun ingrédient étiquetable OGM

Le soja fait partie des possibles OGM (si de la lécithine de soja est ajoutée dans les poudres).

8 -Traitement

Non traité par ionisation

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

POUDRE DE LAIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : œufs entiers, jaune d'œuf, blanc d'œuf

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur :

Règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

1kg d'œufs entiers = environ 22 œufs

1kg de blancs d'œuf = environ 33 blancs d'œuf

1kg de jaunes d'œuf = environ 66 jaunes d'œuf

NB : Le blanc d'œuf peut contenir des stabilisants comme le E412 (gomme de guar) ou le E415 (gomme de xanthane).

INFO + : Mode d'élevage

Les œufs « alternatifs », c'est-à-dire non issus d'un élevage en cage, sont de plus en plus plébiscités par les consommateurs.

INFO + : Signification des codes inscrits sur les œufs :

Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose du chiffre et des lettres prévus au point 2 de l'annexe de la directive 2002/4/CE :

-Chiffre indiquant le mode d'élevage : « 1 » : Plein air – « 2 » : Au sol – « 3 » : En cage – « 0 » : Bio

-Code ISO de l'état membre d'enregistrement : « FR » pour France

-Identification du mode d'élevage : en France, 3 lettres pour le site d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro du bâtiment.

INFO + : Présence du lysozyme

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Le lysozyme* est naturellement présent dans le blanc d'œuf. Mais il est détruit par la chaleur et son action est quasi-nulle dans le blanc d'œuf pasteurisé. La DGCCRF** a demandé à ce que les fournisseurs précisent sa présence dans l'étiquetage.

**enzyme présente dans le blanc d'œuf. Elle permet la destruction de composants des parois bactériennes. Non étiqueté sur les références citées.*

*** Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes.*

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : **Œufs** et produits à base d'œufs doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente.

Contaminations croisées possibles : à *indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : + 4°C maximum. A consommer rapidement après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Valeur nutritionnelle pour un œuf cru standard :

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Eléments	Œuf cru
Energie (kJ/kcal)/100g	583/140
Matières grasses (g)	9,82
AGS	2,64
AGMI	3,66
AGPI	1,65
Glucides (g)	0,28
Sucres (g)	0,28
Fibres (g)	0
Protéines (g)	12,7
Sel (g)	0.31
Cholestérol (mg)	377

Valeur CIQUAL 2016

INFO + : Les œufs ont longtemps été stigmatisés pour leur apport en **cholestérol**. Cependant, de nombreuses études ont réhabilité les œufs et supprimé le lien entre consommation d'œufs, élévation du taux de cholestérol sanguin et augmentation du risque de maladies cardio-vasculaires.

Aujourd'hui avec la prise en compte de l'impact environnemental des produits, les œufs sont même loués pour leur apport en protéines de haute qualité nutritionnelle et en acides gras essentiels*, bon marché et dont la production a un plus faible impact sur l'environnement (vs protéines de bœuf).

Le profil des acides gras est très important dans le cadre de la qualité de l'œuf. L'alimentation riche en maïs se décèle en mesurant la concentration en acide linoléique**. Elle apporte également la couleur (béta-carotène), mais les exigences du consommateur en matière de couleur (Indice Roche de 12) peuvent amener l'utilisation de colorants dans l'alimentation animale.

Des animaux nourris avec une alimentation spécifique (ex : des graines de lin) produisent des œufs plus riches en vitamines, antioxydants, et oméga 3.

*acides gras non synthétisés par l'organisme et devant être apportés par l'alimentation.

**acide gras polyinsaturé (contenant plusieurs liaisons doubles), oméga-6.

- **Estampille sanitaire**

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Odeur et goût : caractéristique de l'œuf frais, exempt d'odeur étrangère

Aspect : liquide et homogène, absence de résidus de coquille ou de membranes

Couleur (du jaune): elle peut être exprimée en Indice Roche ou Echelle Roche (échelle de couleur). Les nombres 10 à 14 correspondent aux œufs les plus colorés.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche : La matière sèche (MS) est ce que l'on obtient lorsqu'on retire l'eau d'un produit.

Œufs entiers : > 22 % (conformément aux recommandations du SNIPO)

Blancs d'œuf : 10,5 % min

Jaunes d'œuf : 41 % min

pH : le pH mesure l'acidité ($\text{pH} < 7$) ou la basicité ($\text{pH} > 7$) d'une solution.

Œufs entiers : $7 < \text{pH} < 8$

Blancs d'œuf : $8,5 < \text{pH} < 9,7$

Jaunes d'œuf : $6 < \text{pH} < 7$

INFO + : Indices de qualité

Au niveau réglementaire, les acides β -hydroxybutyrique et lactique sont utilisés comme indice du développement embryonnaire et sont analysés afin de garantir qu'aucun œuf incubé rejeté n'ait été utilisé comme matière première. Les acides succinique et lactique sont révélateurs de la contamination microbienne de l'œuf avant pasteurisation.

D'après le règlement n°853/2004, applicable pour les ovoproduits :

Composé	Limite maximale
Acide butyrique 3 OH (acide β -hydroxybutyrique)	< 10 mg/kg matière sèche
Acide lactique	< 1 g/kg matière sèche

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles : absence dans 25g

Enterobactérie : entre 10 et 100 ufc/g

Critères microbiologiques indicatifs : aucun

INFO + : Le risque salmonelle est important et identifié ; La pasteurisation et le salage permettent de limiter ce risque.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 10.2.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Œufs de poule et ovoproduits :

Somme des dioxines : < 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 5 pg/g de graisses

INFO + : Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire, en particulier par l'alimentation animale (Crise Allemagne janvier 2011 : Plus de 3.000 tonnes de graisses contaminées par de la dioxine ont été livrées à des producteurs de nourriture pour animaux en Allemagne : 136 000 œufs concernés)

Médicaments vétérinaires : conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 et le règlement n°124/2009 (anticoccidiens)

Radioactivité : <600Bq/kg de radioactivité maximale cumulée de Césium 134 et 137 (règlement CE 733/2008)

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucunes

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Les conditions du traitement par ionisation des blancs d'œufs liquides, déshydratés ou congelés sont désormais fixées par un arrêté du 20 août 2002, JO 6 septembre, p. 14821, relatif à l'ionisation des denrées alimentaires

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

OVOPRODUITS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;

- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : NAPPAGE A FROID PRET A L'EMPLOI, goût fraise

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : à préciser par le fournisseur

Les ingrédients généralement présents dans ce type de produits :

- ✓ Sucre
- ✓ Eau
- ✓ sirop de glucose et fructose
- ✓ gélifiant: pectine (E440). Pectines extraites de fruits ou chimiques (c'est-à-dire méthylées).
- ✓ Épaississants : caroube (E410), guar (E412), xanthane (E415), alginates (E401 à E405), etc.
- ✓ acidifiant: acide citrique (E330) ou acide tartrique (E335)
- ✓ Colorants : caramel au sulfite d'ammonium* (E160d), bêta-carotène (E160a), extraits de paprika (E160c) ...
- ✓ Conservateurs : sorbate de potassium (E202)
- ✓ Arômes

**Remarque : Le caramel à base de sulfite d'ammonium peut représenter un sujet à polémique. Privilégier le caramel ordinaire ?*

Exemple d'un nappage à froid prêt à l'emploi. Goût Fraise

Ingrédients :

Eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectine (E440), acidifiant : acide citrique (E330), conservateur : sorbate de potassium (E202), arôme, colorant : allura red (E129).

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (Règlement n°1169/2011 dit INCO)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**
- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Mode d'emploi**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Les informations du fournisseur doivent être au minimum les suivantes :

Energie (kj/kcal) :

Matières grasses dont (g) :

Acides gras saturés (g) :

Glucides dont (g) :

Sucres (g):

Protéines (g):

Sel (g) :

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

INFO +: Ces produits sont majoritairement composés de sucres : ils sont riches **en glucides**. Ils peuvent contenir du sirop de glucose-fructose (lien potentiel avec l'augmentation de l'obésité : risque médiatique).

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités** (Nappages et glaçages gélifiés confèrent de la brillance et forment une couche protectrice contre l'oxydation et le dessèchement. Plusieurs types de produits existent avec des modes d'emploi bien distincts (dilution ou non, etc.) : à fournir

2 – Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, caractéristique
Absence de goût et d'odeur étrangère
Couleur homogène

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Données à préciser par le fournisseur :
Brix* (réfractomètre à 20°C) :
pH :
Absence de corps étrangers

** L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix la fraction de saccharose dans un liquide (c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble).*

4 -Spécifications microbiologiques

Peu de risque microbiologique car peu d'eau dans ces produits

Critères d'hygiène des procédés

Levures et moisissures : < 1000 ufc/g (1 ufc = 1 unité formant colonie)
Flore mésophile aérobie : <5000 ufc / g

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Coliformes totaux : <10 ufc / g

Coliformes fécaux : < 10 ufc/g

Critères de sécurité

Salmonelles : absence/25 g

Listeria monocytogenes : absence/25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 05.4 : Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4

Colorants : si possible, préférer les colorants naturels : anthocyanes par exemple

Dans le cas de l'emploi de colorants dans des préparations de fruits : **pas de colorants azoïques** : certains colorants (colorants azoïques) sont soupçonnés d'effets négatifs pour la santé. Une étude anglaise (parue dans The Lancet en 2007), connue sous le nom de « étude de Southampton » montrerait que le mélange de certains colorants et conservateurs aurait des effets sur l'hyperactivité des enfants.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucunes

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

Il peut être intéressant de demander l'origine végétale des sirops de glucose : l'origine blé permet actuellement d'écarter la possibilité de présence d'OGM, par rapport à l'origine maïs.

8 -Traitement

Non traité par ionisation

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Etain (conserves) : < 200 mg/kg Aliments en conserve autres que les boissons (conformément au règlement CE n°1881/2006)

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

NAPPAGES - GLACAGES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

LEVURE PRESSEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 –Mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : levure pressée

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : La levure de boulangerie est un champignon unicellulaire microscopique de la classe des *Saccharomycètes*. Elle est obtenue par multiplication contrôlée sur un substrat glucidique. En fin de multiplication, elle est séparée du substrat par centrifugation et pressage.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Levure

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : *à préciser par le fournisseur, ex entre 0 et 10°C*

La levure de boulangerie est composée de micro-organismes vivants, par conséquent c'est un produit périssable. Pour une meilleure conservation, elle doit être conservée en permanence aux conditions de froid indiquées sur l'emballage, où figure également une date d'utilisation optimale (DLUO).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

LEVURE PRESSEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

L'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas pour la levure (Annexe V du règlement 1169/2011 dit INCO)

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle (pour 100g) typique :

Déclaration nutritionnelle typique. 100g de levure en bloc (30 % de matière sèche)	Valeur typique
Energie	111 kcal
Graisses	1,8g
Dont	
- acides gras saturés	0,3g
- acides gras polyinsaturés	<0,3g
Glucides	4,5g
Dont	
- sucres	3,7g
- polyols	
- amidon	
fibres alimentaires	8,5g
Protéines	15g
Sel	0,05g
vitamines et minéraux	

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **mode d'emploi, conditionnement, fonctionnalités**

LEVURE PRESSEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 –mise à jour Janvier 2017

2 – Caractéristiques organoleptiques

Saveur typique de levure

Arôme typique de levure

Couleur : ivoire

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche : 26 à 35 %

Azote / matière sèche (%) : 8.0 % +/- 1.5 %

Cendres / matière sèche (%) : 6 % +/- 2 %

pH : le pH des levures se situe normalement autour de pH=5 mais montre une variabilité relative de +/- 2 unités pH.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Critères microbiologiques indicatifs

Coliformes totaux : < 1000 ufc/g

E. coli: <100ufc/g

Staphylococcus aureus : < 10 ufc/g

Listeria monocytogenes : < 100 ufc/g

Salmonelles : absence dans 25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Les dispositions relatives aux conditions d'emploi des additifs alimentaires de l'arrêté du 14 octobre 1991 ont été remplacées par celles de l'arrêté du 2 octobre 1997. En particulier les additifs E491 à E495 sont autorisés dans les levures de boulangerie et les additifs E551 à E559 dans les denrées alimentaires séchées en poudre.

Colorants : Aucun

LEVURE PRESSEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixés par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

LEVURE PRESSEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

INTRODUCTION AU CAHIER DES CHARGES LEVAIN

Résumé de la note sur les levains, co-élaborée par le CNBPF, l'INBP et la CSFL. Cette note a été présentée à la DGCCRF :

Le levain est une pâte (farine, eau, sel) soumise à une fermentation naturelle acidifiante dont la fonction est d'assurer la levée de la pâte.

Il renferme une microflore acidifiante constituée essentiellement de bactéries lactiques et de levures.

CARACTERISTIQUES DES « levains prêts à l'emploi » ET DES « levains issus de cultures / starters » (annexe 1)

1. Quantification des micro-organismes vivants

L'activité d'un levain en panification est effective et permet d'obtenir un produit conforme à l'attente des consommateurs en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques typiques d'un « produit de panification au levain » qui sont :

- une imbibition difficile de la mie,
- une certaine résistance à la mâche,
- une légère acidité de la mie,
- une croûte épaisse.

La population bactérienne minimum du « levain prêt à l'emploi » ou du « levain issu de culture / starter », effectivement mesurée, est fixée à 3×10^8 UFC / g.

Le taux de population en levures du « levain prêt à l'emploi » ou du « levain issu de culture / starter », effectivement mesuré, doit être au minimum de 1×10^6 UFC / g.

Les valeurs exprimées ci-dessus s'appliquent jusqu'à échéance de la date de durabilité (minimale ou DLC) affichée par le fabricant sur l'étiquetage du conditionnement du « levain prêt à l'emploi » ou de la préparation permettant l'élaboration d'un « levain prêt à l'emploi » telle les « cultures / starters ».

2. Capacité à fermenter les pâtes

La fermentation de la pâte par un levain se caractérise par :

- a) une transformation partielle du substrat farine,
- b) une levée de la pâte,
- c) une acidification endogène de cette pâte.

- Concernant les « Levains prêts à l'emploi » et les « Levains issus de culture / starter » pour « pain de tradition française au levain » et « pain maison au levain », la production d'acide acétique dans la pâte doit être supérieure à 500 ppm. En effet, cette valeur seuil garantit la production endogène suffisante d'acide acétique au cours de la fermentation panaire pour être en conformité avec le niveau requis par le Décret Pain.

INTRODUCTION AU CAHIER DES CHARGES LEVAIN

Cette exigence complémentaire à celles du Décret Pain, qui vérifie la nature fermentaire du levain au sein de la pâte finale, autorise en conséquence une certaine tolérance sur le pH de la mie des « pains de tradition française au levain » et des « pains maison au levain ». Un pH de 4.5 est acceptable.

- Concernant les « Levains prêts à l'emploi » ou « levains issus de culture / starter » pour « produits de panification au levain », autres que « pain de tradition française au levain » et « pain maison au levain », l'écart de concentration de l'acide organique produit, validant la production générique d'acides, est effectué sur un acide unique choisi par le fabricant de « levain prêt à l'emploi » ou de « culture / starter », mesuré par dosage enzymatique, entre le début et la fin de la fermentation, et ne doit pas être inférieur à 300 ppm.

3. Etat physique du « levain prêt à l'emploi »

L'ensemble des caractéristiques du « levain prêt à l'emploi » telles que définies ci-avant sont requises quel que soit son état physique (liquide, pâteux, déshydraté, lyophilisé, thermisé, stabilisé...).

4. Recette de mise en œuvre du « levain prêt à l'emploi » :

En l'absence de précision contraire sur l'étiquetage, un produit vendu sous la dénomination générique « levain » doit pouvoir produire un « pain de tradition française au levain » et un « pain maison au levain ».

La mise en œuvre du produit selon la recette préconisée doit permettre l'obtention des caractéristiques énoncées à l'article 3 du Décret Pain.

5. Définition des différentes formes commerciales des produits -levain-

Levain

Terme générique pour désigner un agent de fermentation issu de la transformation d'une pâte de farine par des micro-organismes (levures du levain et bactéries)

Culture/starter

Culture déshydratée de micro-organismes sélectionnés contenant des bactéries lactiques en association avec des levures, qui permet d'ensemencer une pâte en vue de l'élaboration accélérée d'un levain, en une seule étape.

Levain prêt à l'emploi

Levain issu de la transformation d'une pâte par des micro-organismes sélectionnés (levures et bactéries) réalisé et stabilisé en milieu industriel, qui a la faculté d'ensemencer et de fermenter une pâte composée principalement de farine de blé et/ou de seigle.

Levain déshydraté

« Levain prêt à l'emploi » défini ci-dessus qui a subi un traitement physique de déshydratation, tout en conservant son activité fermentaire.

Pour information, nous avons également joint en annexe 2, les caractéristiques des « Aromatisants ».

LEVAIN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : LEVAIN, LEVAIN PRET A L'EMPLOI, LEVAIN ISSU DE CULTURES/STARTERS

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Le fournisseur doit clairement la désigner ainsi que l'état physique (ex : déshydraté pour les starters)

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : *exemple* eau, farine fermentée, sel, ...

Vous retrouverez l'ensemble des définitions des Levains en page 69, point 5.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (**Céréales contenant du gluten**)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : *à préciser par le fournisseur (ex : entre 0 et 10°C pour les levains ; température ambiante pour les starters)*

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

LEVAIN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Pour 100g

Energie:

Matières grasses dont AG saturés :

Glucides dont sucres :

Fibres alimentaires :

Protéines :

Sel :

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **mode d'emploi, conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Liquide

Saveur typique (*acide*)

Arôme typique

Couleur : crème

3 - Caractéristiques physico-chimiques
--

Matière sèche :

pH < 4,5

Absence de corps étrangers

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Critères microbiologiques indicatifs

- population bactérienne minimum : 3 x 10E8 UFC / g effectivement mesuré

- population minimum en levures : 1 x 10E6 UFC / g

LEVAIN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

Ces valeurs exprimées s'appliquent jusqu'à échéance de la DDM ou DLC du levain

Coliformes totaux : < 1000 ufc/g

E. coli: < 10 ufc/g

Staphylococcus aureus : < 10 ufc/g

Listeria monocytogenes : < 100 ufc/g

Salmonelles : absence dans 25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines

Ochratoxine A

Déoxynivalénol

Zéaralénone

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

LEVAIN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche, à la poussière ainsi qu'aux autres contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

LEVAIN

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

ANNEXE 1

Caractéristiques Générales des "Levains"

Type de produit	Levain spontané	Levains prêts à l'emploi pour "pain de tradition française au levain" et "pain maison au levain"		Cultures/star ters pour levain destiné au "pain de tradition française au levain" et au "pain maison au levain"	Levain prêt à l'emploi pour "autres produits de panification au levain"	Cultures/star ters pour levain destiné aux "autres produits de panification au levain"
Nature du produit	levain	levain sous forme sèche déshydraté, lyophilisé ...	levain sous forme liquide ou pâteuse	concentré de micro-organismes du levain (bactéries et levures)	Levain sous forme liquide, pâteuse ou sèche	concentré de micro-organismes du levain (bactéries et levures)
Dénomination de vente	NA	levain prêt à l'emploi	levain prêt à l'emploi	starter pour levain	levain prêt à l'emploi	starter pour levain
Utilisable pour le "pain de tradition française au levain" et le "pain maison au levain"	oui	oui	oui	oui	non	non
Utilisable pour les autres produits de panification au levain	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Utilisation par le boulanger directement dans la pâte	oui	oui	oui	non	oui	non
Flore vivante	oui	bactéries $\geq 1.10(9)$ UFC/g et Levures $\geq 1.10(6 \text{ à } 7)$ UFC/g	bactéries $\geq 3.10(8)$ UFC/g et Levures $\geq 1.10(6)$ UFC/g	dans le levain obtenu par action du starter: bactéries $\geq 3.10(8)$ UFC/g et levures $\geq 1.10(6)$ UFC/g	bactéries $\geq 3.10(8)$ UFC/g et Levures $\geq 1.10(6)$ UFC/g	dans le levain obtenu par action du starter: bactéries $\geq 3.10(8)$ UFC/g et levures $\geq 1.10(6)$ UFC/g

Capacité à fermenter les pâtes	oui	oui	oui	oui	oui	oui
---------------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Mode d'emploi obligatoire	selon méthode du boulanger	selon méthode préconisée par le fabricant pour l'obtention d'un "pain de tradition française au levain" et d'un "pain maison au levain"			libre	selon méthode préconisée par le fabricant pour l'obtention d'un "produit de panification au levain"
Teneur en acide acétique dans la mie du pain	≥900ppm	≥900ppm	≥900ppm	≥900ppm	libre	libre
Obtention d'un pH de 4,3 (avec tolérance à 4.5) dans la mie du pain	oui	oui	oui	oui	libre	libre
Production endogène d'acide organique	>500ppm d'acide acétique	>500ppm d'acide acétique	>500ppm d'acide acétique	>500ppm d'acide acétique	>300ppm de l'acide unique choisi par le fabricant	>300ppm de l'acide unique choisi par le fabricant
Panification à mettre en œuvre pour évaluer la production endogène d'acide (test sur 1,5kg de farine mini)	selon méthode du boulanger	selon méthode préconisée par le fabricant pour l'obtention d'un "pain de tradition française au levain " et d'un "pain maison au levain"				
Matières premières autorisées pour la fabrication des levains	Majoritairement : farine de blé et/ou de seigle eau et sel; dans le respect des usages de la boulangerie	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries, levures	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries, levures, auxiliaires technologiques, additifs de transfert, nutriments et régulateurs de fermentation	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries et levures	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries, levures, auxiliaires technologiques, additifs de transfert, nutriments et régulateurs de fermentation	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries et levures

CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Mention complément aire obligatoire à l'étiquetage du produit	NA	Ce produit permet l'obtention d'un "pain de tradition française au levain" et d'un "pain maison au levain"	Ce produit permet l'obtention de tous "autres produits de panification au levain". Il ne permet pas l'obtention d'un "pain de tradition française au levain", ni d'un "pain maison au levain".
--	-----------	---	---

NA: Non Applicable

Annexe 2

Caractéristiques Générales des "Aromatisants"				
Type de produit	Levain dévitalisé	Farine fermentée sans activité fermentaire	Farine fermentée avec levure de boulangerie ajoutée	Produits acidifiants
Nature du produit	produit ayant été un levain avant traitement de désactivation physique	produit à base de farine fermentée n'ayant jamais eu les caractéristiques d'un levain avant désactivation ou ayant perdu la référence au terme "levain" par ajout d'acidifiants	mélange de levain dévitalisé et/ou de farine fermentée avec de la levure de boulangerie	ingrédient ou formulation d'ingrédients contenant un ou plusieurs acidifiants exogènes
Dénomination de vente	levain dévitalisé	farine fermentée	farine fermentée avec levure	adjuvant de panification
Utilisable pour le "pain de tradition française au levain" et le "pain maison au levain"	non	non	non	non
Utilisable pour les autres produits de panification au levain	non	non	non	non
Utilisation par le boulanger directement dans la pâte	oui	oui	oui	oui
Flore vivante	non	non	oui: levure de boulangerie ajoutée	non
Capacité à fermenter les pâtes	non	non	oui: grâce à la levure de boulangerie ajoutée	non
Mode d'emploi obligatoire	libre	libre	libre	libre
Teneur en acide acétique dans la mie du pain	NA	NA	NA	NA

Obtention d'un H de 4,3 (avec tolérance à 4.5) dans la mie du pain	NA	non	NA	possible
Production endogène d'acide organique	non	non	non	non
Panification à mettre en œuvre pour évaluer la production endogène d'acide (test sur 1,5kg de farine mini)	NA	NA	NA	NA
Matières premières autorisées pour la fabrication des levains	farine de blé et/ou de seigle, eau, sel, bactéries, levures, auxiliaires technologiques, additifs de transfert, nutriments et régulateurs de fermentation	tous ingrédients autorisés par la législation	tous ingrédients autorisés par la législation	tous ingrédients autorisés par la législation
Mention complémentaire obligatoire à l'étiquetage du produit	<p>Ce produit permet l'obtention de tous produits de panification ne revendiquant pas la mention "au levain".</p> <p>Il ne permet pas l'obtention d'un "pain de tradition française au levain", d'un "pain maison au levain", ni d'"autres produits de panification au levain"</p>			

NA: Non Applicable

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : ex : **amandes en poudre, effilées, noisettes, (sésame), pistache, ...**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : nom du fruit à coque

INFO + : Poudre d'amandes - vigilance particulière pour les poudres d'amandes qui peuvent contenir noisettes, amandons d'abricot, et autres substituts de l'amande de l'amandier. La dénomination amande en pâtisserie est réservée à l'amande de l'amandier (*Prunus amygdalus*) et la confection de frangipane à base de poudre d'amandes qui n'est pas constituée à 100 % d'amande de l'amandier peut être considérée comme frauduleuse. S'assurer de la parfaite conformité de la poudre d'amandes en demandant au fournisseur un certificat **assurant une composition de sa poudre d'amandes à 100 % d'amandes** de l'amandier et non déshuilées.

INFO + : Pâtes de pistache - vigilance concernant l'absence d'additions d'arachide.

INFO + : Vigilance concernant les pignons de pin - Seules peuvent être vendues les quatre espèces suivantes : pignon de pin parasol, pignon de pin de Gérard, pignon de pin de Corée et pignon de pin de Sibérie.

Espèces interdites à la commercialisation (à l'origine de plaintes de consommateurs en raison des phénomènes de dysgueusie (goût amer) : *Pinus armandii*, *Pinus massoniana* (*Avis aux fabricants, importateurs et distributeurs de pignons de pins en application de l'article L. 221-7 du code de la consommation – JORF 15/09/2010*)

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables **Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)**

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

A l'exclusion de : Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole

Conformément au règlement (UE) n°1169/2011 Annexe II.

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : température conseillée : inférieure à 15 °C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et de source de chaleur.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

A préciser par le fournisseur :

Energie (kj/kcal) :

Matières grasses dont (g) :

Acides gras saturés (g):

Glucides dont (g) :

Sucres (g) :

Protéines (g):

Sel (g)

Pour les amandes : matière grasse entre 40 et 55 %

Pour les noisettes : matière grasse entre 40 à 55 %

Pour les pistaches : matière grasse entre 50 et 55 %

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement** (Recommandation : choisir si possible des conditionnements pour utilisation rapide après ouverture. Le stockage des fruits secs et leur bonne conservation ne sont pas toujours faciles), **fonctionnalités**.

2 – Caractéristiques organoleptiques

Apparence, goût et couleur caractéristique du fruit
Absence d'odeur étrangère
Apparence propre et saine
Absence de goût rance

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Exemples :

Absence de vers et insectes.

Amandes :

Humidité : $\leq 6\%$

Indice de peroxyde* : < 3 mEq d'O₂/kg (AFNOR NFT 60-220) sauf amandes entières : < 5 mEq d'O₂/kg

Acidité : $\leq 0,6\%$

Corps étrangers :

Endogène (coquilles, pierres, bois des arbres..) non préjudiciable par ingestion : 1 pièce/Tn maximum

Exogène (verres, plastiques, métal...) : absence

Insectes : absence

Tachées : 0,3 % max

Amandes effilées : brisures : $< 45\%$, épaisseur moyenne : 0,75 mm +/- 0,15 mm, 100 % entre 0,5 et 1 mm

Amandes entières :

Coques et poussières : max 0,2 % ; Amandes pourries, moisies : max 1 %, amandes abimées : max 10 %

Calibre : Plus de 90 supérieur à 13 mm

Amandes hachées : la granulométrie supérieure à 4 mm doit être inférieure à 1 %

La granulométrie inférieure à 2 mm doit être inférieure à 15 %

Présence de peaux : 5 max/320 cm²

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Noisettes

Humidité : $\leq 7\%$

Matières grasse : comprise entre 55 et 70 %

Corps étrangers : corps endogène dur (coquille) < 2 /ton, tolérance de < 5 /ton

Noisettes pourries $< 2,5\%$

Noisettes desséchées : $< 2\%$

Noisettes endommagées : $< 10\%$

Noisettes cassées : $< 3\%$ (y compris demi-noisettes)

Noisettes avec coques ou fragments : $< 0.1\%$

Mesure de l'acide oléique : $< 1,3\%$

Indice de peroxyde* : < 5 mEq O₂/kg

Noisettes entières :

Calibre : min 75 % de noisettes de diamètre compris entre 13 et 15,9 mm

Coques : max 0,1 %

Noisettes effilées : épaisseur moyenne : 0,80 mm+- 0,15mm ; 100 % entre 0,4 et 1 mm

Noisettes râpées :

70 % inférieur à 1 mm, 5 % max supérieur à 2 mm

Granulométrie :

$> 3,15$ mm : max 1 %

> 1 mm : max 30 %

> 2 mm : max 5 %

< 1 mm : min 70 %

Pistaches

Humidité : $\leq 6\%$

Corps étrangers : corps endogène dur (coquille) < 2 /ton, tolérance de < 5 /ton

Indice de peroxyde* : < 5 mEq O₂/kg

Pistaches entières :

Fruits entiers $> 70\%$

Coques : 2 % max

Calibre : entre 200 et 250 pistaches/100 g

Pistaches en poudre :

Granulométrie :

$< 2\%$ mn 90 % tolérance $\pm 10\%$

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Cerneaux de noix

Extrait sec : 95 ± 1 %

Acidité oléique : $< 1,3$ %

Pignons de pin

Humidité inférieure à 7 %

Indice de peroxyde* : < 5 mEq O₂/kg

Défauts (taches, abimés...) : < 6 %

Corps étranger : absence

Calibre : 700 ± 50 /100 g

* L'indice de peroxyde est recherché pour évaluer l'état de conservation.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Aucun

Critères microbiologiques indicatifs

Les fruits à coques contiennent très peu d'eau donc ne favorisent pas le développement des micro – organismes.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Exemple catégorie 15.2 fruits à coque transformés.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Radioactivité : Conformité au règlement n°733/2008 et ses modifications

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006 et au règlement UE N°165/2010 de la commission du 26/02/2010.

Il est indispensable de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiels définis dans la règlementation Européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.

Aflatoxine :

Amandes, pistaches et noyaux d'abricot destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : < 10 µg/kg

Aflatoxine B1 : < 8 µg/kg

Noisettes et noix du Brésil destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : < 10 µg/kg

Aflatoxine B1 : < 5 µg/kg

Autres fruits à coques

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : < 4 µg/kg

Aflatoxine B1 : < 2 µg/kg

*toxines produites par des moisissures dans des conditions de température et d'humidité qui sont celles généralement rencontrées dans les zones tropicales. Propriétés cancérigènes et génotoxiques.

INFO + : Certains pays sont à risque : Iran, Inde, Turquie.... Par exemple, les pistaches d'origine IRAN peuvent être contaminées par les aflatoxines. Les fournisseurs doivent pouvoir justifier des certificats d'importation.

Il existe une décision de la CE n°2006/504 du 12 juillet 2006 qui impose à certains pays des conditions d'importation très strictes.

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

INFO + : Une vigilance particulière est nécessaire concernant les OGM (attention en particulier aux graines de lin : cas de contamination par des OGM en 2010).

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Type de matériau :

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : absence

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

FRUITS A COQUES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FRUITS SECHES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : ex : **raisins secs, abricots secs**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Les raisins secs doivent provenir des variétés sultanine, moscatel et raisins de Corinthe, issues du *Vitis vinifera* L.

Raisins Blond Golden : variété Sultanine.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : les *sulfites*, les *fruits à coque*, les *céréales contenant du gluten*, l'*Arachide* et le *Sésame*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : *local frais et sec, 10 à 15 °C idéalement. Cependant, les températures de conservations conseillées sont variables selon les produits.*

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

FRUITS SECHES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant)

A préciser par le fournisseur :

Exemple pour **les abricots secs** : source CIQUAL 2016

Energie (kj/kcal) :-/-

Matières grasses dont (g) :0.51

Acides gras saturés (g):0.16

Glucides dont (g) :42,9

Sucres (g) :39,4

Protéines (g):1,86

Sel (g) : 0.098

Exemple pour **les raisins secs** : source CIQUAL 2016

Energie (kj/kcal) : 1200/ 283

Matières grasses dont (g) :0.49

Acides gras saturés (g):0.15

Glucides dont (g) : 62,4

Sucres (g) : 60,6

Protéines (g):2,09

Sel (g) : 0.098

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Apparence, goût et couleur caractéristique du fruit séché mentionné ci-dessus.

Absence d'odeur étrangère (une légère odeur de SO₂ (sulfites) et une odeur et un goût légers d'huile ne sont pas considérés comme anormaux)

Apparence propre et saine

FRUITS SECHES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Exemples :

Calibre : *à préciser par le fournisseur*

Humidité : *à préciser par le fournisseur*

Valeurs indicatives : max 18 % pour des raisins secs, max 20 % pour des abricots secs

Raisins secs entiers ;

Sains, exempts d'insectes ; exempts d'humidité extérieure anormale.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Critères microbiologiques indicatifs

Flore aérobie 30°C : 30000 ufc/g

Levures et moisissures : 5000 ufc/g

Entérobactéries : 10 ufc/g

Bacillus cereus : 100 ufc/g

Salmonella : absence /25g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)
Et voir les limites à respecter.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Radioactivité : Conformité au règlement n°733/2008 et ses modifications

FRUITS SECHES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Valeurs en conformité avec la réglementation de l'UE.

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006.

Fruits séchés, autres que les figues sèches, destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires :

Aflatoxine B1+B2+G1+G2 : < 10 µg/kg

Aflatoxine B1 : < 5 µg/kg

Fruits séchés, autres que les figues sèches, et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires :

Aflatoxine B1+B2+G1+G2 : < 4 µg/kg

Aflatoxine B1 : < 2 µg/kg

Ochratoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Raisins secs : <10µg/kg

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Type de matériau :

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : absence

FRUITS SECHES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT :

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Rappel : les diverses dénominations sont définies par la Directive 2000/36/CE (version consolidée du 21/12/2008) transcrite dans la loi française par le Décret 2003-702.

- **Chocolat** : L'appellation Chocolat est réservée aux produits contenant au moins 35 % de cacao (MS totale) dont au moins 18 % de beurre de cacao et 14 % de cacao sec dégraissé.

- **Chocolat au lait** : Cette appellation désigne un produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et signifie que le chocolat contient au moins de 25 % de cacao et au moins 14 % de produits lactés.

- **Chocolat blanc** : Chocolat obtenu par le mélange de beurre de cacao (au moins 20 %), de produits lactés (14 %) et de sucres.

- **Cacao en poudre** : Le cacao en poudre doit contenir au moins de 20 % de beurre de cacao (MS) et pas plus de 9 % d'eau.

- *Cacao maigre en poudre* : teneur en beurre de cacao < 20 %

- **Chocolat en poudre** : Mélange de cacao en poudre (≥ 32 %) et de sucres.

Des superlatifs peuvent être utilisés si le chocolat est conforme aux textes réglementaires (« traditionnel », « extra »), mais l'administration (DGCCRF) demande une information sur la signification.

Ajout de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao

Le Décret 2003-702 autorise en France l'adjonction d'huile d'illipé, palme, sal, karité, kokum gurgi et noyaux de mangue à hauteur de 5 % maximum du poids total dans le chocolat, après déduction du poids total de toute autre matière comestible utilisée (ex : noisette, amande).

Obligation pour le fournisseur de matière première de la mention « contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » + étiquetage des matières grasses végétales ajoutées dans la liste des ingrédients.

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

INFO + : Origine du cacao

Le cacaoyer est un arbre fragile qui pousse uniquement dans les pays tropicaux. Il existe 3 variétés de cacaoyers :

- **le Forastero** (70 % de la production mondiale), qui produit des cacaos amers aux arômes légèrement acides,
- **le Trinitario** (20 % de la production mondiale), qui développe un cacao fin à teneur élevée en matières grasses (hybride entre les 2)
- **le Criollo** (près de 10 % de la production mondiale), qui est à l'origine d'un cacao fin et aromatique.

Fabrication du chocolat

Les étapes de la fabrication du chocolat à partir des fèves de cacao torréfiées sont :

- **Fabrication du beurre de cacao** : les fèves sont broyées pour former une pâte liquide (appelée masse de cacao). Elle est chauffée et mise sous pression pour extraire le beurre de cacao.
- **Ajout d'ingrédient et conchage** : ajout des divers ingrédients selon le chocolat souhaité. Le conchage est une étape de chauffage permettant d'éliminer les composés âcres et agressifs du cacao.
- **Laminage** : donne la finesse du chocolat et développe l'arôme du chocolat.

L'ajout de sucre dans le chocolat est un indice de qualité du chocolat : plus la teneur est élevée, plus le chocolat est économique.

- **Liste des ingrédients**
- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : **Soja** et produits à base de soja (si lécithine) et **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose ; si chocolat au lait ou blanc) doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : de 15 à 20 °C, humidité relative : 60 %, à l'abri des odeurs étrangères

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle du chocolat noir, au lait et blanc pour 100g:

Type chocolat	Noir*	Lait	Blanc
Energie (kJ/kcal)/100g	2280/546	2310/555	2350/563
Matières grasses (g)	33,1	34,3	34,2
AGS (g)	22	21,6	21,3
Glucides (g)	51,4	52,9	57,1
Sucres (g)	41,6	49,5	56
Fibres alimentaires (g)	8,76	2,46	1
Protéines (g)	6,39	7,41	6,16
Sel (g)	0,015	0,26	0,22
Phosphore (mg)	186	241	230
Magnésium (mg)	130	62,6	26,5

*(40 % cacao min)

Source : CIQUAL 2016

INFO + : le chocolat se caractérise par une forte densité énergétique (entre 500 et 555 kcal/100g). Il est aussi **riche en sucre** (entre 40 et 50 g/100g). Le chocolat, qu'il soit noir, au lait ou blanc contient environ 30- 35 % de lipides présents majoritairement sous forme d'acides gras saturés (AGS) tels que l'acide palmitique et l'acide stéarique.

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Saveur typique de cacao

Couleur : brun

INFO + : le chocolat peut blanchir avec le temps, ou lors de variation de température. Il est dû à la formation d'une fine couche de matière grasse à la surface. Pour éviter cette remontée, de très petites quantités de graisse butyrique peuvent être ajoutées volontairement.

Le chocolat peut blanchir dans un lieu humide, mais cette fois-ci, c'est le sucre qui cristallise en surface.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

	MG tot (%)	Viscosité (mPa.S)	Limite d'écoulement (Pa)	Finesse (%)	Humidité (%)
Chocolat noir	41	800-1100	3-7	Max 3 >30µm	Max 1,0
Chocolat noir sélection	28	3000-4500	28-38	Max 3 >30µm	Max 1,0
Chocolat au lait sélection	37	500-800	5-8	Max 3 >30µm	Max 1,0
Poudre de cacao	23			Min 99,4 <0,075µm	Max 5

Données à titre indicatif

Pour la poudre de cacao :

pH : 5,3 à 8

Teneur en cosse : max 1,75 %

Cendres : max 11 %

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

INFO + : Risques émergents

L'huile de palme : elle peut être ajoutée dans le chocolat (comme matière grasse végétale).

Elle est autorisée dans le chocolat utilisé pour la préparation des produits glacés.

L'industrie de l'huile de palme est pointée du doigt pour deux raisons :

- l'huile de palme a un profil lipidique riche en graisses saturées (comme les graisses animales)
- la production d'huile de palme a un fort impact environnemental (déforestation).

Les nanotechnologies peuvent être présentes dans le chocolat (rôle de stabilisant). Elles peuvent aussi « augmenter le sensation de chocolat » en jouant sur les récepteurs du goût, avec moins de chocolat. Elles ne sont pas réglementées pour l'instant. Les risques pour la santé n'ont pas été établis pour les consommateurs.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Aucun

Critères microbiologiques indicatifs

Chocolat avec ou sans inclusions :

Flore aérobie 30°C : 10 000 ufc/g

Entérobactéries : 10 ufc/g

Moisissures : 100 ufc/g

Levures : 100 ufc/g

Salmonelle : absence/25g

INFO + : La Salmonelle est l'une des seules bactéries à l'origine d'intoxication associée au chocolat, car elle est protégée et conservée par le beurre de cacao. Il s'avère que celles contaminant les confiseries et les chocolats vont de paire avec les plus forts taux d'hospitalisation. Rappel de produits au Royaume-Uni.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 05.1. Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE.

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Produits spécifiques à base de cacao et de chocolat : applicable à partir du 1^{er} janvier 2019.

HAPs : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006

Fèves de cacao et produits dérivés : teneur maximale 5,0 µg/kg de graisses

INFO + : Acrylamide : non réglementé

L'acrylamide est une substance qui se forme au cours de la réaction de Maillard (lorsque les aliments sont soumis à de fortes températures (> 120°C). L'acrylamide est un carcinogène connu chez les animaux de laboratoire.

INFO + : Théobromine : Composé naturel du chocolat responsable de son amertume. Soupçonnée d'augmenter le risque de cancer des testicules. Teneur moyenne en théobromine : 1530 mg/kg pour le chocolat au lait / 4600 mg/kg pour le chocolat noir. Absence de teneur maximale pour les denrées alimentaires (300 mg/kg pour l'alimentation animale)

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucune

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

CHOCOLAT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

INTRODUCTION BEURRE - HUILE - MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

ANNEXE

Ces trois catégories de produits que sont le beurre, l'huile et les margarines, appartiennent à une même catégorie d'aliment : les **corps gras**.

Les constituants majeurs des corps gras sont les **triglycérides** eux-mêmes composés d'**acides gras** que l'on classe en différentes catégories selon leur nomenclature : nombre d'atomes de carbone (longueur de la chaîne carbonée) et nombre de doubles liaisons (degré d'insaturation).

On distingue ainsi :

Le beurre : Cette denrée riche en acides gras saturés, est rapidement digérée puis assimilée par l'organisme. L'acide gras saturé majoritaire est l'acide butyrique (4 carbones et aucune double liaison). L'absence de double liaison, lui confère une **texture solide** à température ambiante.

L'huile : L'huile est une matière première riche en acides gras polyinsaturés dont la nature (oméga3, 6 et 9) dépend de l'origine végétale. Ainsi certaines huiles sont réputées pour être riche en oméga 3 (huile noix, colza, soja), d'autre en oméga 6 (huile de tournesol) et d'autre en oméga 9 (huile d'olive). Ces nombreuses insaturations confèrent une configuration spatiale CIS. Cette dernière permet une **texture liquide** à température ambiante.

Les margarines : Les margarines sont caractérisées par la présence d'acide gras TRANS et CIS d'origine non naturelle. Ces acides gras TRANS sont mentionnés sur les étiquetages sous le nom de graisses végétales « hydrogénées ». Les margarines sont issues d'une hydrogénation chimique partielle des huiles végétales : les doubles liaisons ont été transformées en liaisons simples. Les margarines sont donc des **matières grasses végétales plus solides** à température ambiante que les huiles.

Les lipides : quels apports ?

L'Anses* (2011) recommande que la part de lipides atteigne 35 à **40 %** des apports énergétiques totaux (contre 30 % pour les précédentes recommandations).

Les acides gras saturés sont consommés en excès par la population française. Ils sont notamment constitués d'acides laurique, myristique et palmitique qui, en excès, sont athérogènes (se dit d'une substance qui favorise l'athérome, c'est-à-dire le dépôt de corps gras dans les vaisseaux sanguins). Cependant les autres acides gras saturés à chaînes courtes et moyennes peuvent avoir des effets positifs sur la santé. **L'Anses recommande de consommer ni trop ni trop peu de lipides car ils ont des effets bénéfiques sur la santé à condition de diversifier les apports en graisses végétales et animales pour un bon équilibre des apports entre les différents acides gras.**

INTRODUCTION BEURRE - HUILE - MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Moins d'un tiers des acides gras doit provenir de graisses saturées (essentiellement d'origine animale, à savoir de viande rouge, de charcuterie, de beurre ou de fromage).

Les deux autres tiers doivent provenir des graisses insaturées : les oméga 6 (huile de tournesol), les oméga 3 (les poissons, huile de colza, soja, noix) et l'huile d'olive (oméga9) (Anses 2010).

**Anciennement l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.*

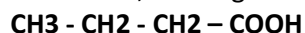
Composition des lipides

Les lipides alimentaires sont principalement constitués de triglycérides. **Les acides gras sont les constituants majeurs des triglycérides.**

Un acide gras est constitué d'une chaîne linéaire d'atomes de carbone, au bout de laquelle se trouve une fonction acide. On peut représenter un acide gras de la façon suivante :

CH₃ - (CH₂)_n - COOH

Pour l'acide butyrique, caractéristique du beurre, n'est égal à deux. Sa formule est la suivante :

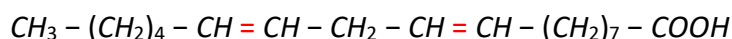


Les liaisons qui relient les atomes de carbone entre eux sont toutes des liaisons dites "simples".

On dit de l'acide butyrique qu'il est un **acide gras saturé**. Les graisses d'origines animales contiennent essentiellement des acides gras saturés.

On oppose les acides gras saturés aux **acides gras insaturés**, qui contiennent une (acides gras monoinsaturés) ou plusieurs doubles (acides gras polyinsaturés).

L'acide linoléique (appelé aussi oméga 6) contient 2 doubles liaisons. L'acide linoléique (appelé aussi oméga 3) contient 3 doubles liaisons.



Acide linoléique (oméga 6)

Ce sont des **acides gras polyinsaturés**, retrouvés principalement dans les huiles. Plus un acide gras est insaturé et plus il est fluide à température ambiante.

INTRODUCTION BEURRE - HUILE - MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

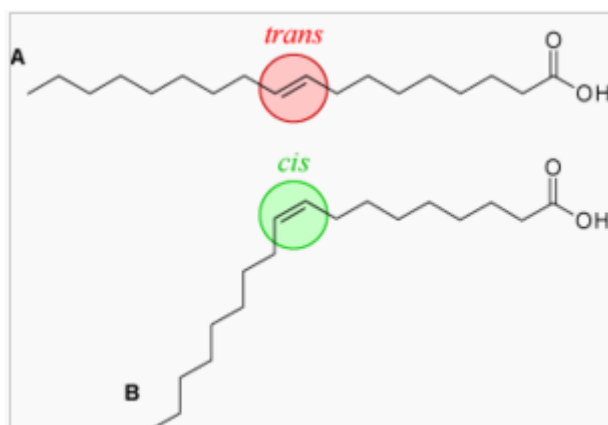
Les acides gras *TRANS*

Qu'est-ce qu'un AG *TRANS* ?

Les acides gras *TRANS* sont des **matières grasses** naturellement présentes dans les produits laitiers, les viandes et graisses de ruminants (vache, bœuf, etc.). Ils peuvent également se former au cours de la transformation des huiles végétales par des procédés industriels. Par exemple, lors de l'**hydrogénation partielle** des huiles végétales ou lors du chauffage des huiles à haute température. Cette hydrogénation permet ainsi aux graisses végétales de passer de l'état liquide à l'état solide à température ambiante.

Au niveau chimique : Il est possible de repérer un acide gras *TRANS* (A) de par sa configuration spatiale (figure n°1) ci-dessous en comparaison à un acide gras *CIS* (B) naturellement présent dans les huiles végétales.

- Dans les acides gras à liaison *TRANS* (cf A sur la figure n°1) les deux atomes d'hydrogène se font face en diagonale par rapport au plan de la double liaison.
- Dans le cas d'un acide gras *CIS* (cf. B sur la figure n°1), les deux atomes d'hydrogène fixés aux atomes de carbone, eux-mêmes reliés par une double liaison, se trouvent du même côté du plan constitué par la double liaison. Le terme de liaison « *CIS* » (= acides gras *CIS*) est employé.



Les acides gras *TRANS* sont moins fluides que les acides gras *CIS*. Leur température de fusion est plus élevée que celle de la forme *CIS*. Ils sont donc plus solides à température ambiante, ce qui est une propriété recherchée par l'industrie agroalimentaire.

INTRODUCTION BEURRE - HUILE - MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 - mise à jour Janvier 2017

Dans quels produits trouve-t-on les acides gras *TRANS* ?

On les trouve dans de nombreux produits alimentaires transformés comme les viennoiseries, les produits de panification (acides gras *TRANS* d'origine industrielle) et dans les produits laitiers et viandes de ruminants où leur présence est naturelle (biohydrogénation des acides gras polyinsaturés par les bactéries du rumen).

Les principaux aliments contributeurs d'AG *TRANS* sont :

- Les produits d'origine laitière : ils apportent 54 % des AG *TRANS* totaux chez l'adulte et 45 % chez l'enfant. L'ensemble des produits d'origine animale (produits laitiers et viandes de ruminants) en apporte 60 %.
- Les produits de panification, viennoiseries et biscuits : placés en seconde position parmi les aliments contributeurs ils apportent 18 % des AG *TRANS* totaux chez l'adulte et près de 30 % chez l'enfant. Les teneurs en AG *TRANS* dans ces produits peuvent varier de manière considérable (de moins de 0,1 g à plus de 6 g pour 100 g de produit consommé).
- Parmi les autres produits contributeurs en AG *TRANS*, on peut citer les margarines de consommation courante, les barres chocolatées, et certains plats cuisinés.

Source : Afssa, INBP

Quel danger pour la santé ?

L'excès de consommation d'AG *TRANS* provoque une augmentation du « mauvais » **cholestérol**, tandis qu'il induit une baisse du « bon » cholestérol. Une consommation élevée d'acides gras *TRANS* est donc associée à une augmentation du risque cardio-vasculaire.

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **beurre, beurre de tourage**

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La définition du beurre est très réglementée : « Beurre » est une appellation juridiquement protégée en France, par le décret du 30 décembre 1988 et sur le territoire de l'Union européenne grâce au règlement dit « OCM unique » (n° 1234/2007).

100 g de beurre doux (non salé) :

2 g de matière sèche non grasse minimum

16 g d'eau maximum

82 g de matière grasse minimum

Auront seuls droit à l'appellation « au beurre », « beurre », « petit beurre », « grand beurre » ou à toute autre appellation similaire contenant le mot beurre, les produits d'alimentation présentés ou fabriqués notamment dans les biscuiteries, confiseries, pâtisseries, boulangeries, restaurants, magasins, foires et marchés, préparés exclusivement au beurre.

La dénomination « **beurre extra-fin** » est réservée au beurre fabriqué exclusivement à partir de crème :

- N'ayant pas subi de traitement d'assainissement autre que la pasteurisation

- N'ayant été ni congelée ni surgelée

La dénomination « **beurre fin** » est réservée au beurre dans lequel la proportion de matière première laitière congelée ou surgelée mise en œuvre n'excède pas 30 %.

La dénomination « **beurre pasteurisé A** » est réservée aux beurres « extra fin » ou « fin ».

La dénomination « **beurre concentré** » est réservée au produit contenant au minimum 99,8 g de matière grasse pour 100 g de produit fini (Décret n°88-1204 du 30 décembre 1988 article 2) .

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

- **Liste des ingrédients**

La liste des ingrédients n'est pas requise pour cette denrée alimentaire, pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables (lait et produits à base de lait (y compris le lactose)) doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente.

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur.

- **Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

0 à 6 °C maximum, éviter les variations brutales de température.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : demander au fournisseur de préciser si valeurs obtenues d'après les tables nutritionnelles CIQUAL. Source : CIQUAL 2016.

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour d Janvier 2017

Exemple de composition (pour 100 g de beurre) :

	Beurre doux	Beurre allégé (aliment moyen)
Energie (kJ/kcal)	3070/746	1530/371
Matières grasses (g)	82	40
AGS	55,4	24,8
AGMI	21,6	9,37
AGPI	2,73	-
Cholestérol (mg)	223	84,5
Glucides (g)	1,27	1,7
Dont sucres	0,5	1,5
Protéines (g)	0,72	1,1
Sel (g)	0,039	0,45

INFO + : Le beurre contient une majorité **d'acides gras saturés** (*voir annexe et lexique*)

INFO + : Le beurre contient **des acides gras TRANS** (*voir annexe et lexique*). Les acides gras *TRANS* (AGT) qu'on retrouve dans le beurre sont d'origine naturelle. L'hydrogénation a lieu dans le système digestif (rumen) de la vache. Ces acides gras *TRANS* sont chimiquement différents de ceux induits par l'hydrogénation industrielle des huiles (qu'on retrouve dans les margarines). Ils sont jugés moins délétères par les nutritionnistes. Les matières grasses laitières contiennent généralement 3 à 6 % d'acides gras *TRANS* (moyenne de 3 % pour le beurre, étude Afssa* 2009).

En France, l'étiquetage des acides gras *TRANS* n'est pas obligatoire à ce jour.

→ **Vérifier la teneur en acides gras TRANS des matières grasses :**

Demander au fournisseur la teneur en acides gras *TRANS* (pas toujours fournie)

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Elle devra être la plus basse possible (beurre : entre 1 et 4 g/100 g), le but étant d'obtenir des produits à moins de 1 g/100 g de produit fini (recommandation de l'Afssa*) : **tenir compte du taux d'incorporation de matière grasse dans le produit.**

**Agence française de sécurité sanitaire des aliments, aujourd'hui remplacée par l'« Anses » : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.*

Cholestérol : teneur moyenne : 226 mg/100 g de beurre (CIQUAL)

- **Estampille sanitaire**

INFO + : Discours scientifique actuel : le cholestérol alimentaire n'a pratiquement pas d'effet sur le cholestérol sanguin. (Nombreux autres facteurs de risque autre que la cholestérolémie)

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalité** (incorporation dans les pâtes...)

2 - Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, agréable
Couleur jaune à jaune clair
Odeur fraîche de beurre
Texture homogène

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Point de fusion (température à laquelle une substance passe d'un état solide à un état liquide) : Plus le point de fusion est élevé et plus le beurre va résister à la chaleur et donc aux différentes étapes de laminage. Ce point de fusion est fonction de la composition en acides gras.

La qualité gustative que confère le beurre aux produits est principalement due à son faible point de fusion compris entre 27 et 35 °C.

La différence entre un beurre "spécial feuilletage" et un beurre "spécial croissant" se situe au niveau du point de fusion du beurre : on parle de point de goutte. Le "spécial croissant" présente un point de goutte légèrement inférieur à celui du "spécial feuilletage" : 37-39 °C contre 40-42 °C.

La plasticité est l'autre critère de qualité technique d'un beurre de tourage. Cette plasticité peut être définie comme la capacité à se déformer sans se casser.

Absence de corps étrangers

Critères réglementaires du beurre :

Humidité ≤ 16 %

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Matières grasses butyriques ≥ 82 % et ≤ 90 %

Matière sèche non grasse : ≤ 2 %

Critères complémentaires

La qualité du beurre est également garante de la maîtrise du risque d'oxydation : le beurre ne doit pas contenir d'acides gras libres (mesurés en acidité oléique) :

Acides gras libres (exprimés en acidité oléique) : 0,35 % maximum

Indice de peroxyde $\leq 0,3$ mEq O₂/100 g de matière grasse

Profil chromatographique des acides gras : caractéristiques du beurre

Phosphatase alcaline : recherche négative pour le beurre pasteurisé

4 – Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

-Beurre fabriqué à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation, Crème issus de crème pasteurisé :

Salmonelles : absence dans 25 g

-Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique plus faible que la pasteurisation :

E.Coli : entre 10 et 100 ufc/g

Critères microbiologiques indicatifs :

Levures : < 100 ufc/g

Staphylocoques coag + : < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes : absence/25g

Entérobactéries (Règlement 2073/2005) : < 100 ufc/g

5 – Spécifications toxicologiques chimiques

Additif autorisé pour le beurre (Quantum satis) : E160a Caroténoïdes (à l'exception du beurre à base de lait de brebis et de chèvre) conformément au règlement 1333/2008 partie E (2.2.1).

Pesticides : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement 396/2005/CE.

Dioxines/PCB : conformes à la réglementation en vigueur (Règlement 1881/2006). Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire.

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Métaux lourds : conforme aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement n ° 1881/2006
Plomb : < 0,1 mg/kg.

Résidus médicamenteux : conforme au règlement 2377/90/CE (établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale).

6 – Spécifications biologiques

Aflatoxine M1 : < 0,05 µg/kg
(Règlement 1881/2006)

INFO + : Les aflatoxines sont des toxines produites par des moisissures dans certaines conditions de température et d'humidité. L'aflatoxine M1 est un toxique, cancérigène et mutagène, pouvant entraîner des lésions organiques. Ses effets ont conduit les hygiénistes à demander un abaissement des teneurs en aflatoxine M1 du lait afin d'éviter tout risque pour la santé des consommateurs.

7 -OGM

Aucun ingrédient étiquetable OGM

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

BEURRE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : **Huile (autre que l'huile d'olive). EX : HUILE DE TOURNESOL, HUILE DE COLZA, HUILE DE PALME...**

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination « **Huile vierge de...** » est suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue. Elle est réservée aux huiles alimentaires composées de l'un des produits ainsi dénommés. Ces huiles sont obtenues par des procédés mécaniques, clarifiées exclusivement par des moyens physiques et ne peuvent avoir subi ni traitement chimique ni aucune opération de raffinage. La dénomination « **Huile de...** » est suivie du nom de la graine ou du fruit dont elle est issue. Elle est réservée aux huiles alimentaires composées de cette graine ou de ce fruit et qui ont suivi des opérations d'extraction et de raffinage.

La dénomination « **Huile végétale** » est réservée aux huiles obtenues par un mélange d'huiles végétales alimentaires.

- **Liste des ingrédients**

Les huiles livrées doivent être conformes au Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.

Ingrédient : 100 % huile de...

INFO + : HUILE DE PALME : risque nutritionnel (riche en acides gras saturés). Impact environnemental et social (destruction des forêts tropicales). Dans le cas d'utilisation d'huile de palme, privilégier huile de palme « RSPO » (Roundtable on Sustainable Palm Oil), qui encourage la production durable.

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

INFO + : A noter que l'huile de lin est autorisée dans l'alimentation humaine depuis peu (décret 2008-184) : l'huile de lin raffinée est autorisée comme ingrédient en mélange dans les huiles alimentaires et les matières grasses tartinables. La fraction lipidique de ces produits ne doit pas contenir plus de 15 % d'acide alpha-linolénique. La quantité d'huile de lin mise en œuvre dans les denrées alimentaires ne doit pas conduire, pour le consommateur, à une ingestion journalière d'acide alpha-linolénique dépassant les deux grammes. La teneur en alpha et gamma-tocophérols des aliments contenant de l'huile de lin doit être supérieure à 3 mg/g d'acide alpha-linolénique (Arrêté du 4 décembre 2008 fixant les conditions d'utilisation de l'huile de lin pour un usage alimentaire).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras).

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

Le fournisseur doit l'indiquer, 18 mois pour les bidons.

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A l'abri de la lumière et de la chaleur (18 mois en général).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Les huiles ne contiennent que des matières grasses (voir Annexe et lexique). Les compositions en acides gras sont fournies par le fournisseur.

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Exemples de compositions nutritionnelles (données ITERG, Institut des Corps Gras) :

Composition des acides gras (en %)	Huile de Colza	Huile de tournesol
C16 : 0 (palmitique)	1-5	5-7
C16 :1 (palmitoléique)	< 1	≤ 0,4
C17 :0 (margarique)	-	≤ 0,1
C18 : 0 (stéarique)	1-2	4-6
C18 :1 (oléique)	55-62	15-25
C18 : 2 (linoléique)	18-22	62-70
C18 : 3 (linoléénique) OMEGA 3	8-10	≤ 0,2
C20 : 0 (arachidique)	< 1	< 1
C20 : 1 (écosinoïque)	1-2	< 0,5
C22 : 0 (béhénique)	<0,5	< 1
C22 : 1 (érucique)	<1	-

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g	Huile de colza	Huile de tournesol
Energie (kJ/kcal)	3700/900	3700/900
Matières grasses (g)	100	100
AGS	7,26	10,4
AGMI	59,7	30,8
AGPI	26,9	54,5
Glucides (g)	0	0
Protéines (g)	0	0
Sel (g)	0	0
ALA (oméga 3) (g)	7,6	0,075

Source : CIQUAL 2016

INFO + : Les oméga-3 sont des acides gras essentiels jouant un rôle important dans notre organisme. Ils contribuent en particulier au bon fonctionnement du système cardiovasculaire). Recommandation

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

de consommation : 2 g d'oméga 3/jour. Il est possible de revendiquer leur présence dans un produit à condition de respecter les exigences du règlement CE 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles.

INFO + : Huiles riches en oméga 3, pour 100 g :

Huile de noix : 12 g d'oméga 3 (Acide alphalinoléique : ALA)

Huile de colza : 9 g

Huile de soja : 7 g

Le rapport Oméga 6 / Oméga 3 est également intéressant. Dans notre alimentation, il devrait être inférieur à 5 pour 1.

Les acides gras TRANS (voir annexe et lexique)

INFO + : En France, l'étiquetage des acides gras TRANS n'est pas obligatoire à ce jour.

→ Vérifier la teneur en acides gras TRANS des matières grasses :

Demander au fournisseur la teneur en acides gras TRANS (pas toujours fournie).

Elle devra être la plus basse possible, le but étant d'obtenir des produits à moins de 1 g/100 g de produit fini (recommandation de l'Afssa).

- Pour les huiles : si la quantité affichée est supérieure à 1 g pour 100 g, privilégier une autre huile.

Cholestérol : pas de cholestérol dans les huiles végétales.

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités.**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, caractéristique

Absence de goût et d'odeur étrangère

Couleur homogène

3 – Caractéristiques physico-chimiques

Le fournisseur doit livrer des huiles avec des caractéristiques conformes à celles définies par type d'huile :

Humidité : < 1 %

Acidité (exprimée en acide oléique) : à indiquer par le fournisseur

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Indice de peroxyde (mEq O₂/kg) : ≤ 20 mEq/kg

Absence de corps étrangers et d'impuretés

Acide érucique : < 5% de la MG totale pour les huiles comestibles (Décret n° 2008-184)

4 -Spécifications microbiologiques

Huile = produit sans eau qui ne permet pas la croissance de micro-organismes

Pas de critères microbiologiques définis.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Colorant : Sudan IV : colorant interdit en Europe

Additifs : conformes au règlement CE 1333/2008

Solvants d'extraction : conforme à la directive 2009/32

Pesticides : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE 396/2005 (et ses modifications)

Dioxines/PCB : conformes à la réglementation en vigueur (règlement CE n°1881/2006)

Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire.

Benzo(a)pyrène : max 2,0 µg/kg pour les huiles et MG. (Règlement CE n°1881/2006)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles (règlement CE n°1881/2006)

Plomb : < 0,1 mg/kg

Arsenic (Codex Alimentarius, non réglementaire) : < 0,1 mg/kg

INFO + : Absence de contamination frauduleuse : huile minérale ... : le fournisseur doit s'assurer de la non contamination frauduleuse (ex : huile de tournesol d'Ukraine, contaminée par huile minérale, crise 2008).

L'huile de tournesol importée d'Ukraine est soumise à des conditions particulières en raison du risque de contamination par les huiles minérales (règlement CE n°1151/2009). Teneur en paraffine minérale < 50 mg/kg.

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Les mycotoxines sont éliminées par le raffinage mais ces contaminants sont susceptibles d'être présents dans les huiles vierges. Dans ce cas, le fournisseur devra être particulièrement vigilant vis-à-vis de ce risque.

7 -OGM

A préciser par le fournisseur (ex : colza...)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Dans le cas d'usages de bidons en plastiques : les fournisseurs devront être particulièrement vigilants par rapport au risque « phtalates* ».

**Les phtalates sont des plastifiants entrant dans la composition de certaines matières plastiques.*

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

HUILE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		



CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **MARGARINES**

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La **margarine** est un produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % (Règlement européen 1234/2007).

Les fournisseurs proposent aussi des matières grasses tartinables ne pouvant bénéficier de l'appellation « margarine » en raison de leur composition nutritionnelle mais présentant un intérêt lié à cette composition, tel que l'allègement.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients :

Les margarines sont des produits solides à température ambiante. L'origine des acides gras est diverse, principalement végétale. Ce sont par exemple des mélanges d'huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, palmiste, coprah, tournesol, colza), l'hydrogénation élevant le point de fusion *des triglycérides. D'autres procédés tels que le fractionnement et l'interestérification peuvent être également mis en œuvre à la place de l'hydrogénation.

*température à laquelle une substance passe d'un état solide à un état liquide.

Le produit peut contenir : des huiles végétales (palme, coprah, colza...), de l'eau, du beurre, des émulsifiants (lécithine de soja E322, mono et di-glycérides d'acides gras et leurs esters E471, E472), des acidifiants (acides citriques E330), des conservateurs (sorbates), des arômes, des colorants (bêta carotène,...)

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**
- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : demander au fournisseur de préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles

Valeurs indicatives dans les margarines : entre 40 et 60 g/100 g d'acides gras saturés. Pour la santé, mieux vaut réduire l'apport en acides gras saturés.

La qualité nutritionnelle des margarines dépend en particulier des huiles utilisées (% acides gras saturés, % acides gras insaturés).

Demander au fournisseur la distinction % acides gras saturés, % acides gras monoinsaturés, % acides gras polyinsaturés (teneurs en oméga 3, en particulier).

HUILE DE PALME : risque nutritionnel (riche en acides gras saturés : 50 %). Impact environnemental et social (destruction des forêts tropicales). Dans le cas d'utilisation d'huile de palme, privilégier huile de palme « RSPO » (Roundtable on Sustainable Palm Oil), qui encourage la production durable.

INFO + : Les oméga-3 (acides gras essentiels qui jouent un rôle important dans notre organisme) contribuent en particulier au bon fonctionnement du système cardiovasculaire. Recommandation de consommation : 2 g d'oméga 3/jour (Acide alphalinoléique)

Huiles riches en oméga 3, pour 100 g :

Huile de noix : 12 g d'oméga 3 (Acide alphalinoléique)

Huile de colza : 9 g

Huile de soja : 7 g

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Le rapport Oméga 6 / Oméga 3 est également intéressant. Dans notre alimentation, il devrait être inférieur à 5 pour 1.

INFO + : Les acides gras TRANS (voir annexe et lexique)

Les acides gras *TRANS* appartiennent à la famille des lipides et plus particulièrement aux acides gras insaturés (voir explication détaillée en annexe). Les études épidémiologiques ont montré qu'une consommation excessive d'acides gras *TRANS* (apports supérieurs à 2 % de l'apport énergétique total) est associée à une augmentation du risque cardiovasculaire (source Afssa*).

INFO + : Vérifier la teneur en acides gras TRANS des matières grasses :

Demander au fournisseur la teneur en acides gras *TRANS* (pas toujours fournie).

Elle devra être la plus basse possible, le but étant d'obtenir des produits à moins de 1 g/100 g de produit fini (recommandation de l'Afssa) : tenir compte du taux d'incorporation de MG dans le produit.

- Pour les margarines et autres matières grasses solides : privilégier les margarines avec une teneur faible en acides gras *TRANS* ; tenez compte du taux d'incorporation dans votre produit. Le produit final ne doit pas contenir plus de 1 g d'acides gras *TRANS* pour 100 g de produit.

**Agence française de sécurité sanitaire des aliments, aujourd'hui remplacée par l'« Anses » : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.*

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **estampille sanitaire, conditionnement, fonctionnalités...** Utilisation des margarines : Feuilletage, pâtes levées, pâtes levées et pâtes jaunes, produits de fourrage ...

2 – Caractéristiques organoleptiques

Goût franc, agréable

Couleur jaune clair

Odeur de margarine

Texture homogène, bonne plasticité

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Point de fusion :

Plus le point de fusion est élevé et plus la matière grasse va résister à la chaleur et donc aux différentes étapes de laminage. Ce point de fusion est fonction de la composition en acides gras.

Il doit être adapté à l'utilisation prévue : pâtes jaunes, crème, tourage.

Point de fusion entre 33 et 41 °C (tourage).

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Absence de corps étrangers

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

Aucun

Critères microbiologiques indicatifs :

Salmonella : Absence/25g

Listeria monocytogenes : Absence/25 g

Critères d'hygiène de procédés :

Micro-organismes aérobies à 30°C : <5000 ufc / g (1 ufc = 1 unité formant colonie)

Levures : < 10 ufc/ g

Moisissures : < 10 ufc/ g

Entérobactéries : < 10 ufc/ g

La présence de moisissures est susceptible de provenir de l'emballage et se traduit à la surface de la margarine par l'apparition de tâches noires.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés :

Les additifs alimentaires autorisés dans les graisses destinées à l'alimentation humaine font l'objet de dispositions européennes. Les matières grasses font l'objet de la catégorie O2 (Règlement 1333/2008)

Pesticides : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement 396/2005CE

Dioxines/PCB : conforme à la réglementation en vigueur (Règlement 1881/2006)

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire

Benzo(a)pyrène : max 2,0 µg/kg pour les huiles et matières grasses (Règlement 1881/2006)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement n°1881/2006

Plomb : < 0,1 mg/kg

Absence de contamination frauduleuse : huile minérale... : Le fournisseur doit s'assurer de non contamination frauduleuse

6 -Spécifications biologiques

Aucune

7 -OGM

Aucun ingrédient étiquetable OGM (Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003).

La lécithine de soja fait partie des possibles OGM (si elle est utilisée dans la denrée alimentaire).

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

MARGARINES

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011- mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

LDRS (LEVURE DESACTIVEE POUR LA REDUCTION DE SEL)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : LDRS, levure désactivée pour la réduction de sel

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La levure de boulangerie est un champignon unicellulaire microscopique de la classe des Saccharmycetes : *Saccharomyces cerevisiae*. Elle est obtenue par multiplication contrôlée sur un substrat glucidique. En fin de multiplication, elle est séparée du substrat par centrifugation et pressage, et le cas échéant déshydratation, surgélation, selon la forme proposée.

La LDRS est une levure de boulangerie ayant subi une étape de désactivation par traitement thermique. Sa nature, ainsi que sa composition, lui permettent de contribuer à la réduction du Sel dans les applications de panification, notamment le « pain de tradition française ».

La LDRS est exclusivement une levure de boulangerie (*Saccharomyces cerevisiae*) qui a été désactivée.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : *exemple* Levure (*Saccharomyces cerevisiae*)

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

LDRS (LEVURE DESACTIVEE POUR LA REDUCTION DE SEL)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

Température de conservation : à préciser par le fournisseur, ex entre 0 et 10°C

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Pour 100g (valeurs indicatives) :

Energie: 1596/380 (kJ/kcal)

Matières grasses : 6 g

Glucides : 25 g

Fibres : 15 g

Protéines : 50 g

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **mode d'emploi, conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Saveur typique de levure

Arôme typique de levure

Couleur : beige

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche : (valeur indicative 95 %)

Protéines brutes (N x 6,25) : (v i 50 %)

Absence de corps étrangers

4 -Spécifications microbiologiques

Coliformes totaux : <1000 ufc/g unité formant colonie par gramme de produit)

LDRS (LEVURE DESACTIVEE POUR LA REDUCTION DE SEL)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

E. coli: <10 ufc/g

Staphylococcus aureus : <10 ufc/g

Listeria monocytogenes : < 100 ufc/g

Salmonelles : absence dans 25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixés par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)

LDRS (LEVURE DESACTIVEE POUR LA REDUCTION DE SEL)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : mai 2011 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : exemple : Fromage fondu 25 % MG/MS

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination « fromage fondu » est réservée au produit obtenu par la fonte et l'émulsification, à l'aide de la chaleur (à une température d'au moins 70°C pendant 30 secondes ou toute autre combinaison équivalente), de fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers. Le fromage fondu présente une teneur minimale en matière sèche de 40 grammes pour 100 grammes de produit fini. (D. no 2013-1010, 12 nov. 2013, JO 14 nov.).

La dénomination « fromage » doit être complétée de l'origine animale du lait (si autre que de vache), de la mention « lait de mélange » si deux origines animales ou « fermier » si nécessaire.

- **Liste des ingrédients**

Il est aussi possible d'ajouter d'autres ingrédients (noix, jambon, olives...). L'étiquette doit les mentionner par ordre de quantité décroissante (décret du 12 novembre 2013).

- **Nature du traitement thermique du lait**

La mention « lait cru » doit être indiquée pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes (Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf).

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (6 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition moyenne: Source CIQUAL 2016

Pour 100 g	Fromage fondu 20 % MG/MS	Fromage fondu 31 % MG/MS
Energie (kJ/kcal)/100g	1150/277	1320/320
Matières grasses (g)	21,4	30,3
AGS (g)	14,3	18,6
Glucides (g)	6,46	2
Sucres (g)	6,46	-
Fibres (g)	0	0
Protéines (g)	12,9	8,82
Sel (g)	0,87	0,66
Calcium (mg)	492	50
Phosphore (mg)	750	250
Vitamine D (µg)	0,25	-

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse des fromages fondus**
- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

INFO + : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Propriétés du produit prêt à la consommation : Exemple avec fromage fondu 25 % MG/MS

Visuel	- couleur blanche/blanc cassé
Odeur	-typique de fromage
Texture	- souple, plus ou moins facile à étaler selon recette
Goût	-typique de fromage

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Données à fournir par fournisseur :

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	68 %	
MG/ Extrait sec total	25 %	
Aw, pH...		

Absence de corps étrangers.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Entérotoxines staphylococciques : absence. Pas de détection dans 25g.

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

Salmonelles : absence dans 25g

E.Coli : entre 100 et 1000 UFC/g

Staphylocoque coag + : entre 100 et 1000 UFC/g

Critères microbiologiques indicatifs

Listeria monocytogenes : absence dans 25g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb : <0,020mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité :

Conformément au règlement (Euratom) n° 2218/89, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

Médicaments vétérinaires :

Conformément au règlement n°2377/90 :

- Chloramphénicol

Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

6 -Spécifications biologiques

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait <0.05µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;

- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

FROMAGE FONDU

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juillet 2012 – mise à jour Janvier 2017

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : « Fromage nature lisse à tartiner », « Fromage ail et fines herbes à tartiner »

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Les fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif « frais » ou sous la dénomination « fromage frais » doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. La dénomination « fromage » doit être complétée de l'origine animale du lait (si autre que de vache), de la mention « lait de mélange » si deux origines animales ou « fermier » si nécessaire

- **Liste des ingrédients**

Les fromages frais sont des fromages non affinés.

Ingrédients : mention facultative

Exemple pour un fromage nature lisse : Fromage (lait écrémé, babeurre, Crème, protéines laitières, ferments lactiques), Sel.

- **Nature du traitement thermique du lait**

La mention « lait cru » doit être indiquée pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes (Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (6 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition moyenne pour un fromage frais type petit suisse au lait demi-écrémé nature : Source : CIQUAL 2016

Pour 100 g	Fromage blanc battu au lait demi-écrémé
Energie (kJ / kcal)/100g	-/-
Matières grasses (g)	9,72
AGS (g)	6,41
Glucides (g)	3,73
Sucres (g) (lactose)	3,27
Protéines (g)	8,7
Sel (g)	0,095
Phosphore (mg)	125
Calcium (mg)	110

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse**
- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

INFO + : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Propriétés du produit prêt à la consommation : Exemple pour un fromage nature lisse :

Visuel	Pate homogène et Blanche
Odeur	Lactée
Texture	Homogène et onctueuse
Consistance	Lisse, tartinable

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Critères de qualité : *données à fournir par fournisseur.*

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	35,5 %	
MG/ Extrait sec total	Supérieur ou égal à 65 %	
Sel	1,2 g	
pH	4,7	

Absence de corps étrangers

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

Staphylocoques à coagulase positive : entre et 10 et 100 ufc/g

E.Coli : entre 100 et 1000 ufc/g

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Critères microbiologiques indicatifs :

Levures et moisissures : 100 ufc

Enterotoxine : recherche si staph > 10⁵

Listeria : absence dans 25 g

Fromage au lait cru :

Salmonelle : absence dans 25 g

Listeria : absence dans 25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques
--

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E).
Catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb : <0.02mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité :

Conformément au règlement (Euratom) n° 2218/89, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

Médicaments vétérinaires :

Conformément au règlement n°2377/90 :

- Chloramphénicol

Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait <0.05µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

FROMAGE PATE FRAICHE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Camembert 45 % MG, Brie de Meaux

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Il s'agit de fromages affinés ou non ayant éventuellement subi, indépendamment de la fermentation lactique, d'autres fermentations et dont la pâte n'est ni pressée ni cuite.

- **Liste des ingrédients**

Il existe deux types de fromages à pâte molle :

Les fromages à croute lavée (ex : Livarot, Pont l'Evêque)

Les fromages à croute fleurie (ex : Camembert, Brie)

Ingrédients : mention facultative

Exemple pour un camembert : Lait pasteurisé partiellement écrémé, présure animale, sel, ferments.

- **Nature du traitement thermique du lait**

La mention « lait cru » doit être indiquée pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes (Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (6 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Mention indiquée uniquement pour les produits soumis à une AOP ou une IGP.

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition moyenne: source CIQUAL 2016

Pour 100 g	Fromage pâte molle et croûte fleurie (camembert)
Energie (kJ/kcal)/100g	1490/360
Matières grasses (g)	32,3
AGS (g)	-
Glucides (g)	Traces
Sucres (g) (lactose)	-
Protéines (g)	17,5
Sel (g)	1,18
Phosphore (mg)	362
Calcium (mg)	530

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse**
- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

INFO + : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Pour le camembert :

Visuel	-Surfaces planes et parallèles -Couverture blanche uniforme -Epaisseur suffisante
Odeur	-Odeur non ammoniaquée
Texture	-Souple et homogène -Peu de trous de moulage
Goût	-Goût franc sans être fort ni piquant - Equilibre en arôme et en sel

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Critères de qualité : *données à fournir par fournisseur.*

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	41-60 %	
MG/ Extrait sec total	40-47 % Brillat Savarin : 72-92 %	
Aw (Humidité Fromage Dégraissé)	> 67 %	
...		

Absence de corps étrangers

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Staphylocoques à coagulase positive : entre et 10 et 100 ufc/g, *critère de référence présentée m=100 et M=1000*

E.Coli : entre 100 et 100 ufc/g, *critère de référence présentée m=100 et M=1000*

Critères microbiologiques indicatifs

E.Coli : 100 ufc

Staphylocoques à coagulase positive : 100ufc

Enterotoxine : recherche si staph>10⁵ ufc/g

Listeria : absence dans 25g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb :<0.02mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité :

Conformément au règlement (Euratom) n° 3954/87, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

Médicaments vétérinaires :

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Conformément au règlement n°2377/90 :

- **Chloramphénicol** : Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait <0.05µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

FROMAGE PATE MOLLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : exemple : Roquefort

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination « bleu » est réservée à un fromage affiné, à pâte légèrement salée, éventuellement malaxée, et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleu-vert à blanc-gris (D. no 2013-1010, 12 nov. 2013).

La dénomination « fromage » doit être complétée de l'origine animale du lait (si autre que de vache), de la mention « lait de mélange » si deux origines animales ou « fermier » si nécessaire.

- **Liste des ingrédients**

Les ingrédients : mention facultative

Exemple pour le Roquefort: lait cru de brebis (99,2 %), sel (0,8 %), présure animale, ferments lactiques, Pénicillium roqueforti.

- **Nature du traitement thermique du lait**

La mention « lait cru » doit être indiquée pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes (Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf).

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (6 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Mention indiquée uniquement pour les produits soumis à une AOP ou une IGP.

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition moyenne pour le roquefort:

Pour 100 g	Roquefort
Energie (kJ/kcal)/100g	1480/358
Matières grasses (g)	30,9
AGS (g)	22,4
Glucides (g)	Traces
Sucres (g) (lactose)	0
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	19,6
Sel (g)	3,65
Calcium (mg)	645
Phosphore (mg)	392

Source : CIQUAL 2016

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse**

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités.**

INFO + : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Propriétés du produit prêt à la consommation :

Visuel	- Pâte de couleur ivoire - Persillage de couleur bleu vert à noir, réparti uniformément dans la pâte.
Odeur	- Légère odeur de moisissure, saveur prononcée typique au Roquefort
Texture	- Onctueuse et bien liée
Goût	- Typique du Roquefort / Typique du fromage bleu jeune

3 - Caractéristiques physico-chimiques

A fournir par fournisseur :

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	54-58 %	
MG/ Extrait sec total	54-57 %	
Aw (Humidité Fromage Dégraissé)	61-64 %	
...		

Absence de corps étrangers supérieurs aux seuils de détection du matériel utilisé sur le site de production.

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères de sécurité (règlement CE n ° 2073/2005) :

Listeria monocytogenes : < 100 ufc/g

Salmonelles : absence /25g

Entérotoxines staphylococciques : absence /25g (recherche si staph. coagulase positive > 100 000 ufc/g).

Critère d'hygiène (règlement CE n ° 2073/2005) :

Staphylocoques coag. Positive : < 10 000 ufc/g.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb :<0.02mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité : Conformément au règlement (Euratom) n° 2016/52, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

Médicaments vétérinaires :

Conformément au règlement n°2377/90 :

- **Chloramphénicol** Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE.

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n ° 1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait <0.05µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

FROMAGE PATE PERSILLEE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Comté, Emmental, Beaufort

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Les fromages à pâte pressée cuite proviennent tous du lait de vache. Ils ont une teneur minimale de 45 % (ce taux de 45 % mini est réglementé par le Codex Alimentarius – NORME CODEX STAN 269-1967) de matière grasse sur l'extrait sec (comté, emmental, gruyère), de 48 % (beaufort, abondance). La dénomination « fromage » doit être complétée de l'origine animale du lait (si autre que de vache), de la mention « lait de mélange » si deux origines animales ou « fermier » si nécessaire.

- **Liste des ingrédients**

Les ingrédients : mention facultative

Exemple pour l'emmental : Lait (98,96 à 99,36 %), Sel (0,4 à 0,8 %), Ferments (0,2 %), Enzyme coagulante (0,04 %), Chlorure de calcium (trace).

- **Nature du traitement thermique du lait**

L'étiquetage des fromages à pâte pressée cuite comporte, de façon facultative, la mention « au lait cru », lorsque le fromage est exclusivement fabriqué à partir de lait cru.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf).

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (6 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle pour le fromage à pâte pressée cuite : source CIQUAL 2016.

Pour 100 g	Fromage pâte pressée cuite
Energie (kJ/kcal)/100g	1100/264
Matières grasses (g)	16
AGS (g)	9,66
Glucides (g)	Traces
Sucres (g) (lactose)	0
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	30,6
Sel (g)	0.68
Calcium (mg)	1000

INFO + : L'emmental ne peut pas être allégé. Il répond à une réglementation imposant un taux de matière sèche et G/S mini. S'il est allégé en matière grasse, alors il perd son appellation Emmental et devient un « Fromage à pâte pressé allégé en matière grasse » par exemple.

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse**
- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités.**

INFO + : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Propriétés du produit prêt à la consommation :

Exemple avec l'emmental en tranche :

Visuel	- Produit issu de meules de forme régulière sans cuvette, ni casquette - Présente une croûte fine propre sans tare ni taches - Pâte ivoire de couleur homogène, trouée d'ouvertures allant de la grosseur d'une cerise à celle d'une noix, bien détachées et bien réparties.
Odeur	- Typique de l'emmental
Texture	- Souple et ferme
Goût	- Doux, typique de l'emmental

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Critères de qualité : *données à fournir par le fournisseur.*

Exemple avec l'emmental en tranche :

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	60 - 70 %	
MG/ Extrait sec total	45 - 60 % Parmesan : 39 %	
Aw (Humidité Fromage Dégraissé)	50 - 60 %	
...		

Absence de corps étranger.

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Salmonelle : absence dans 25 g

Staphylocoques à coagulase positive : entre 10 et 1000 ufc/g

E.Coli : entre 100 et 1000 ufc/g

Critères microbiologiques indicatifs

Staphylocoques à coagulase positive : 100 ufc/g

Enterotoxines : recherche si staph > 10⁵

Listeria : absence dans 25 g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications).

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n° 1881/2006.
Plomb : < 0,02mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité :

Conformément au règlement (Euratom) n° 3954/87, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Médicaments vétérinaires :

Conformément au règlement n° 2377/90 :

- **Chloramphénicol**

Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE.

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait < 0,05 µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)

FROMAGE PATE PRESSEE CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		



"bou
lan
ger"

Signature:

CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

--	--	--

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : exemple : Le reblochon

CODE PRODUIT

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La grande majorité des membres de cette famille ont un taux de matière grasse de 45 % sur l'extrait sec.

La dénomination « fromage » doit être complétée de l'origine animale du lait (si autre que de vache), de la mention « lait de mélange » si deux origines animales ou « fermier » si nécessaire.

- **Liste des ingrédients**

Les ingrédients : mention facultative

Exemple pour le reblochon : Lait de vache cru et entier (97,3 %), Sel (1,5 %), Ferments lactiques (1 %), Présure animale (0,02 %), Ferments d'affinage (trace), Chlorure de calcium (trace), Colorant de croûte (E160b), Plaque de caséine (trace).

Parmi les fromages à pâte pressée non cuite, 8 d'entre eux bénéficient de l'appellation d'origine contrôlée ou protégée à l'échelle européenne. Les ingrédients (qualité/quantité) et les procédés de fabrication sont alors soumis à des conditions très stricts afin d'obtenir des caractéristiques physico-chimiques, nutritionnelles et microbiologiques spécifiques.

- **Nature du traitement thermique du lait**

La mention « lait cru » doit être indiquée pour les produits fabriqués à partir de lait non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement non thermique d'effet équivalent notamment du point de vue de la réduction de la concentration en micro-organismes (Décret n°2013-1010 du 12 novembre 2013 - art. 14).

- **Allergènes**

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Les substances allergènes déclarables : lait et produits à base de lait (y compris le lactose), œufs et produits à base d'œufs (si présence de chlorhydrate de lysozyme : conservateur issu de l'œuf)
Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

A préciser par le fournisseur (8 °C max), dans un local propre, sec et à l'abri de sources de goût et/ou odeur parasites.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition moyenne pour le reblochon : source CIQUAL 2016

Pour 100 g	Reblochon
Energie (kJ/kcal)/100g	1350/326
Matières grasses (g)	27,6
AGS (g)	18,8
Glucides (g)	Traces
Sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	20,4

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Sel (g)	1,27
Calcium (mg)	396
Phosphore (mg)	322

- **Mention obligatoire d'étiquetage de la teneur en matière grasse**
- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

INFO+ : Pour les fromages bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

2 – Caractéristiques organoleptiques

Propriétés du produit prêt à la consommation, exemple avec le reblochon:

Visuel	-Cylindrique – légèrement détalonné -Croûte de fine épaisseur, régulière, uniforme, jaune à orangé, recouverte d'une mousse blanche, fine et courte. -Pâte de couleur ivoire
Odeur	-Odeur fine, saine et agréable
Texture	-Souple et onctueuse -Pâte homogène -Peu de trous de moulage
Goût	-Franc sans être fort ni piquant, agréable et fin, caractéristique du reblochon -Equilibre en arôme et en sel

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Critères de qualité : *données à fournir par fournisseur.*

	Valeurs générales	« Produit à la réception »
Extrait sec total	59-64 %	
MG/ Extrait sec total	40-51 %	
Aw (Humidité Fromage Dégraissé)	56-62 % Mimolette et Gouda : 47 %	

Absence de corps étranger aux seuils de détection du matériel utilisé sur le site de production.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères de sécurité (règlement CE n ° 2073/2005):

Listeria monocytogenes : absence /25g

Salmonelles : absence /25g

Entérotoxines staphylococciques : absence /25g (recherche si staph. coagulase positive > 100 000 ufc/g).

Critère d'hygiène (règlement CE n ° 2073/2005) :

Staphylocoques coag. positive : < 10 000 ufc/g.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 01.7.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb :<0.02mg/kg pour le lait cru

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Pour le lait cru et produits laitiers :

Somme des dioxines (OMS-PCDD/F-TEQ) : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 5,5 pg/g de graisses

Radioactivité :

Conformément au règlement (Euratom) n° 3954/87, les niveaux maximaux admissibles pour le lait et les produits laitiers sont les suivants :

Sr-90 : 125 Bq/kg

Cs-134 et Cs-137 : 1000 Bq/kg

I-131 : 500 Bq/kg

Pu-239/ Am-241 : 20 Bq/kg

Médicaments vétérinaires :

Conformément au règlement n° 2377/90 :

- **Chloramphénicol** Antibiotique dont l'usage est désormais **interdit** dans l'UE

Considérée par l'UE comme substance à surveiller pour les laits en provenance de pays tiers.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aflatoxines M1 : dans le lait < 0.05µg/kg

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des matières premières conformes par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation. L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

FROMAGE PATE PRESSEE NON-CUITE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **jambon cuit**

CODE PRODUIT (fournisseur) :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004, 853/2004, 2076/2005 et 1020/2008.

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : Le jambon cuit, dit jambon blanc, ou aussi jambon de Paris, est préparé à partir de viande provenant de l'un des membres postérieurs du porc. Lorsque la cuisse a été sélectionnée, elle est ensuite préparée, soit simplement parée dans le cas du jambon à l'os, soit parée et désossée pour les autres. Il ne contient ni cartilage, tendon ou ligament détaché. La couenne et la graisse peuvent être enlevées ou non. La viande doit être salée et peut être fumée, épicée et/ou aromatisée.

Les variétés de jambon cuit en France sont les suivantes :

- Jambon persillé de Dijon (Bourgogne)
- Jambon de Reims (Champagne-Ardenne)
- Jambon à l'ancienne : tranche rose au goût tendre et moelleux
- Jambon braisé : d'aspect brun doré au léger goût de braisage
- Jambon brun : d'aspect noir avec des tranches roses au goût un peu fumé
- Jambon choix : au goût neutre
- Jambon des Ardennes : d'aspect en forme de poire, brun foncé au goût puissant
- Jambon à l'os : au goût très tendre
- Jambon supérieur
- Jambon au torchon : aux tranches rondes et roses et au goût spécifique du bouillon
- Jambon de Prague : cuit à l'os au goût tendre à marqué, si fumé
- Jambon d'York : tendre et moelleux

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Label rouge (label agricole label agricole sous contrôle du Ministère de l'Agriculture. Il n'est attribué qu'aux produits de qualité reconnue), AOC, AOP, IGP et/ou STG, les cahiers des charges de labels de jambons cuits français sont homologués :

LA, n° 45-88 << jambon cuit de porc fermier >>, détenu par l'Association de défense des produits fermiers du Sud-ouest,

LA, n° 21-88 « Jambon cuit de porc fermier », au nom du « Groupement des fermiers d'Argoat »,

LA, n° 06-97 « jambon cuit supérieur », au nom du groupement « Les Charcutiers d'en Haut »

LA, LA n° 32-06 « jambon persillé », au nom du groupement AFBJP

LA n° 29-99 « jambon cuit désossé entier ou tranché, préemballé », au nom du groupement PAQ

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple) : Jambon de porc, eau, sel nitrité

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**

Pour les produits de charcuterie cuits destinés au rayon à la coupe et ceux destinés au rayon libre-service, c'est au conditionneur de déterminer la température de conservation et la date limite de consommation. Celles-ci doivent être évaluées sur une base expérimentale en fonction des caractéristiques de l'aliment en cause.

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Pour les produits de charcuterie cuits destinés au rayon à la coupe et ceux destinés au rayon libre-service, c'est au conditionneur de déterminer la température de conservation et la date limite de consommation (voir no280 et no281). Celles-ci doivent être évaluées sur une base expérimentale en fonction des caractéristiques de l'aliment en cause.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Cinq valeurs nutritionnelles de jambons cuits différents sont disponibles dans le CIQUAL 2016 : le jambon cuit, le jambon cuit supérieur, le jambon cuit supérieur découenné et dégraissé, le jambon cuit de Paris découenné et dégraissé et le jambon cuit fumé :

Selon le Code des Usages de la Charcuterie, qui définit les bonnes pratiques de fabrication des produits de charcuterie et les principales caractéristiques qu'un produit doit réunir pour répondre à une dénomination de vente, il existe 3 qualités de jambon cuit :

- Le jambon cuit "supérieur" : il ne contient ni polyphosphate, ni gélifiant, ni plus de 1 % de sucre. Il représente plus de 80 % de la production française. Dans cette catégorie, on trouve le jambon cuit à l'os avec le jambon d'York et le jambon de Prague, le jambon cuit au torchon, le jambon cuit braisé, le jambon des Ardennes, le jambon cuit certifié sous Label Rouge et le Jambon de Paris

- Le jambon cuit "choix" : il ne contient pas de gélifiant représente 15 % de la production française. Dans cette catégorie, on trouve notamment le jambon cuit de Paris (qui peut aussi être supérieur)

- Le jambon cuit "standard" : comme le jambon supérieur et le jambon choix, il est désossé et moulé. En revanche, d'autres additifs sont autorisés. Ce produit ne représente que 5 % de la production française.

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Éléments	Jambon cuit choix	Jambon cuit supérieur	Jambon cuit supérieur DD	Jambon cuit de Paris DD	Jambon cuit fumé
Energie (kJ/kcal)/100g	528/125	542/129	499/119	481/114	569/135
Matières grasses (g)	4,5	4,71	3,61	3	5,8
AGS (g)	1,78	1,68	1,24	1.25	2,36
AGMI (g)	2,12	1,12	1,14	1,19	2,65
AGPI (g)	0,38	0,34	0,35	0,42	0,52
Glucides (g)	1,7	0,87	1,03	0,65	0,79
Sucres (g)	1,7	0,83	0,82	0,58	0,62
Fibres alimentaires (g)	0,08	Traces	0,32	<0,38	0,1
Protéines (g)	19,5	20,8	20,3	21	20
Sel (g)	2,1	1,77	1,82	1,87	1,93

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur de tranche homogène

Texture : bonne tenue de tranche, moelleux

Odeur : caractéristique du jambon

3 - Caractéristiques physico-chimiques

PCL: ≥ 20 % (tolérance de 18 %).

Sucres solubles totaux : ≤ 1 %

Sel (NaCl): 1,9 %

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés au jambon cuit selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000
Flore lactique			A rechercher
Rapport Flore/Lactique			100
Entérobactéries		50	
Escherichia coli			10
Staphylocoques coag +		100	
Clostridium perfringens*		30	30
Listeria monocytogenes	Absence/25g**	Absence/25g**	100***

*Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)

**Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

***Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 08.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : <0.05mg/kg

Plomb : <0.1mg/kg

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)

Etain (conserves) : < 200 mg/kg conformément au règlement CE n°1881/2006.

JAMBON CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée du 01/0/2012, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		



CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **jambon sec**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004, 853/2004, 2076/2005 et 1020/2008.

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : Sec ou cuit, le véritable jambon est fait à partir du haut du membre postérieur du porc. La fabrication des jambons secs requiert un véritable savoir-faire et beaucoup de patience. Ils sont frottés plusieurs fois au sel, à l'ancienne, et soumis à une maturation dont la durée varie. La technique de salage, la race des porcs, leur alimentation, la conduite du séchage et de la maturation donnent à chaque jambon la saveur et la couleur qui le caractérisent. Les jambons secs se différencient entre eux principalement par leur durée de séchage. Après avoir été séchés, ils peuvent également être fumés.0

- **Liste des ingrédients**
- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**
- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle pour le jambon sec, découenné, dégraissé (100g) : source CIQUAL 2016

Eléments	Jambon sec, DD
Energie (kJ/kcal)/100g	804/192
Matières grasses (g)	9,5
AGS (g)	3,47
AGMI (g)	4,55
AGPI (g)	1,03
Glucides (g)	1.77
Sucres (g)	0.3
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	26,3
Sel (g)	5,4

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect : tranches fines de forme allongée adaptée aux sandwichs, avec une fine épaisseur de gras périphérique

Visuel : couleur rouge caractéristique du jambon sec

Texture : couleur rouge caractéristique du jambon sec et gras blanc

Odeur : caractéristique de salaison sèche

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Sucres solubles totaux: $\leq 1 \%$

Activité de l'eau: $< 0,92$

Nitrites: dose maximale ajoutée durant la fabrication: $< 100 \text{ mg/kg}$ exprimé en NaNO_3

Nitrates: dose maximale ajoutée durant la fabrication: $< 250 \text{ mg/kg}$ exprimé en NaNO_3

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés au jambon sec selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Escherichia coli		10	10
Staphylocoques coag +*		500	500
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	100**	100**	100**

*Intérêt en particulier pour les produits désossés avant séchage.

**Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et Aw.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : $< 0.05 \text{ mg/kg}$

Plomb : $< 0.1 \text{ mg/kg}$

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

HAP : concentration maximale d'HAP dans les viandes et produits carnés fumés définie par le règlement 2065/2003 et l'arrêté du 11 juillet 1991. Les produits fumés traditionnellement relèvent du règlement 466/2001. Dans les produits fumés (viandes et produits de viandes) traditionnellement la concentration maximale d'HAP s'élève à 2,0 µg/kg depuis le 1^{er} septembre 2014.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces dernières.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

JAMBON SEC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : lardons

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004, 853/2004, 2076/2005 et 1020/2008 (versions consolidées).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Poitrine de porc, eau, sel nitrité, acidifiant, sirop de glucose, conservateur,...

Les lardons sont élaborés à partir de poitrine de porc (plus de 50 % des poitrines commercialisées sous forme de lardons). Après sélection des matières premières, la poitrine est désossée, puis elle est parée au carré. Selon les recettes, les fabricants peuvent, outre le sel, incorporer des aromates, épices, vins, alcools ou liqueurs. Les lardons peuvent être naturels ou fumés.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation: Les lardons doivent être conservés au réfrigérateur entre 0 et +4°C. Ils ont une date limite de consommation (DLC), indiquée sur l'emballage, qui doit être impérativement respectée. Cette date limite de conservation est généralement de plusieurs semaines.

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Quatre valeurs nutritionnelles sont disponibles dans le CIQUAL 2016 : le lardon fumé cru, lardon fumé cuit, lardon nature cru et lardon nature cuit :

Eléments	Lardon fumé cru	Lardon fumé cuit	Lardon nature cru	Lardon nature cuit
Energie (kJ/kcal)/100g	1140/275	1150/277	1110/269	1340/324
Matières grasses (g)	22,6	22,1	22,1	24,5
AGS (g)	8	8,25	7,91	12,6
AGMI (g)	9,49	9,52	10,4	8,12
AGPI (g)	2,63	2,98	2,74	2,6
Glucides (g)	0,92	4,8	0,78	2
Sucres (g)	0,8	0,9	0,78	Traces
Fibres alimentaires (g)	0,34	0	0,38	0
Protéines (g)	16,7	14,7	16,6	23,8
Sel (g)	2,63	2,59	2,72	3,8

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : alternance de gras et de maigre

Odeur : viande fraîche saumurée et/ou fumée

Texture : ferme

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

HPD max : 74 %

Lipide maxi : 25 %

Sucres solubles totaux : ≤ 1 %

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux lardons selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000
Flore lactique		A rechercher	A rechercher
Rapport Flore/Lactique		10	10
Entérobactéries		10 000	
Escherichia coli			100
Staphylocoques coag +		100	100
Salmonella		Absence/10g	Absence/10g
Listeria monocytogenes		10	100

Méthode de rapport GT/BL employée pour les **produits crus non traités thermiquement**.

La qualité microbiologique du produit est alors évaluée en établissant le rapport suivant :

Germe totaux (GT) / Bactéries lactiques (BL), le rapport doit être de 10/1 au maximum.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : < 0,05mg/kg

Plomb : < 0,1mg/kg

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

HAP : concentration maximale d'HAP dans les viandes et produits carnés fumés définie par le règlement 2065/2003 et l'arrêté du 11 juillet 1991. Les produits fumés traditionnellement relèvent du règlement 466/2001. Dans les produits fumés (viandes et produits de viandes) traditionnellement la concentration maximale d'HAP s'élève à 2,0 µg/kg depuis le 1^{er} septembre 2014.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

LARDONS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **pâté de porc**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : Le pâté se prépare avec de la viande et des abats de porc, en morceaux ou hachés, liée avec des œufs, du lait, de la gelée et d'autres ingrédients gustatifs.

Les pâtés et terrines sont associés. En effet, ces préparations se différencient par leur moule de cuisson.

Les pâtés peuvent bénéficier de dénominations qualitatives : "à l'ancienne", "traditionnel", "supérieur"... appellations strictement régies par le Code des Usages de la Charcuterie, et des signes de qualité, tel que le Label Rouge.

Selon le Code des Usages :

- ✓ Un produit de qualité supérieure contient plus d'ingrédient noble (exemple : le pâté de foie supérieur contient 30 % de foie de plus) et moins d'additifs;
- ✓ Un pâté supérieur sera "traditionnel" si seuls le lait, les œufs ou le sang sont utilisés comme liant et s'il ne contient pas de colorant (seul le caramel est toléré en surface);
- ✓ Pour être "à l'ancienne", le produit devra, en plus, être fabriqué à partir de viandes réfrigérées.

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple):

Ingrédients	Pourcentage d'incorporation	Origine	Allergène	
			Oui	Non
Viande de porc				
Gras de porc				
Eau				
Sel				
...				

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente.

Contaminations croisées possibles : à *indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : Le pâté pré-emballé doit être conservé au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture. Et le pâté en conserve ou en bocal doit être conservé au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) après ouverture. Respecter impérativement les dates limites de consommation (DLC). Tout produit entamé doit être remis au réfrigérateur et consommé rapidement (3 à 5 jours).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemples de composition nutritionnelle d'après le CIQUAL 2016 (pour 100g):

Eléments	Pâté de campagne	Pâté de foie de porc
Energie (kJ/kcal)/100g	1280/308	1450/352
Matières grasses (g)	25,5	33,2
AGS (g)	10	12,3
AGMI (g)	10,9	13,8
AGPI (g)	3,36	4,2
Glucides (g)	4,69	2,38
Sucres (g)	1,71	1,38
Fibres alimentaires (g)	0,61	0,2
Protéines (g)	14,7	10,8
Sel (g)	1,9	1,68
Cholestérol (mg)	148	127

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur caractéristique d'un pâté

Texture : ferme

Odeur : caractéristique d'un pâté

Consistance : ferme

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Exemple de Pâté de campagne :

HPDA: (Humidité du Produit Dégraissé Désamidonné) $\leq 78 \%$

Sucres solubles totaux: (rapportés à une HPDA à 72 %) $\leq 2 \%$

Lipides: $\leq 40 \%$

Rapport collagène/protides : $\leq 25 \%$

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés à la charcuterie cuite riche en amidon (plus de 5 %), pâté en croute, selon les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution et le règlement européen n°2073/2005.

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10000	1 000 000
Flore lactique			A rechercher
Rapport Flore/Lactique			100
Entérobactéries		50	
Escherichia coli			10
Staphylocoques coag +		100	
Clostridium perfringens*		30	30
Bacillus cereus		100	100
Salmonella		Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**

* Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)

** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : <0.05mg/kg

Plomb : <0.1mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Doses réglementaires < 10 kGy

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne.

PATE DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

(LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		



CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Rillettes de porc**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : Les rillettes sont fabriquées à partir de viande de porc cuite dans du gras de porc, mais aussi à partir d'oie ou de canard.

Les rillettes se déclinent sous des formes multiples comme les frittons, grillons, grattons, chichons ou graisserons.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple) :

Ingrédients	Pourcentage d'incorporation	Origine	Allergène	
			Oui	Non
Viande de porc ou de coche				
Gras/ou graisse de porc ou de coche				
Sel				
Aromates, épices,...				
Bouillon, jus, fumet,...				
Arômes				
Nitrite de sodium (E250)				

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**

Pour les produits appertisés, la DDM ne doit pas excéder 3 ans suivant le jour du conditionnement.

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et +4 °C) avant et après ouverture. Le produit peut être sorti du réfrigérateur 5 minutes avant la dégustation.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

RILLETTES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Exemple de composition pour les rillettes pur porc : source CIQUAL 2016

Éléments	Rillettes pur porc
Energie (kJ/kcal)/100g	1740/421
Matières grasses(g)	40,2
AGS (g)	-
AGMI (g)	-
AGPI (g)	-
Glucides (g)	<0,5
Sucres (g)	<0,5
Fibres alimentaires (g)	<0,5
Protéines (g)	14,3
Sel (g)	1,23
Cholestérol (mg)	83,5

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement** (*Les rillettes peuvent être conditionnées entières ou non sous-vide, en pots, appertisés ou entières non emballées, destinées à être tranchées*), **fonctionnalités, signes de qualité éventuels.**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : aspect filandreux à la coupe. La couleur peut avoir des nuances de rosée ou blonde-grisée

Texture : moelleuse, fibreuse

Odeur : Viande de porc

Consistance : Onctueuse, moelleuse

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

HPD (humidité sur produit dégraissé) : inférieure à 74 %.

La valeur du **taux de lipides** (rapporté à l'HPD de 70 %) doit être inférieure ou égale à 46 %.

La valeur du **rapport collagène/protides** des produits finis doit être inférieure ou égale à 25 %.

La valeur des **sucres solubles totaux** (rapportée à l'HPD de 70 %) doit être inférieure ou égale à 0,5 %.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux rillettes de porc selon les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution et le règlement européen n°2073/2005.

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10 000	1000000
Flore lactique			A rechercher
Rapport Flore/Lactique			10
Entérobactéries		50	
Escherichia coli			10
Staphylocoques coag +		100	
Clostridium perfringens		30	30
Salmonella		Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	Absence/25g*	100**

* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : <0.05mg/kg

Plomb : <0.1mg/kg

Etain dans les produits en conserve : 200 mg/kg.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Etain (si conditionné en conserve) : inférieur à 200 mg/kg de produit.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

RILLETES DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : saucisson sec

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

INFO + : Le saucisson est un produit de charcuterie à base de hachis de viande (porc, bœuf, âne, sanglier) assaisonné mis sous boyau. Il est réalisé à partir d'un mélange de viandes (environ 3/4 de viandes maigres pour 1/4 de gras) hachées plus ou moins finement, salées (pour une bonne conservation), assaisonnées (poivres, aromates, épices...) et mises sous boyau. Il est ensuite patiemment séché.

Les saucissons secs peuvent bénéficier d'appellations définies par le Code des Usages de la Charcuterie :

- ✓ "Pur porc" : réservé à des produits dont le maigre et le gras sont apportés par le porc
- ✓ "Authentique" ou "véritable" suivie d'une mention géographique : le produit doit être fabriqué dans le département et les cantons limitrophes, s'il fait mention d'une ville. Si la mention fait état d'une région, le produit doit être fabriqué dans la région ou le département. Le produit est obligatoirement sous boyau naturel, éventuellement cousu ou collé et le seul additif utilisé est le nitrate de potassium et/ou sodium.
- ✓ "Traditionnel" (ou mention faisant référence à la tradition) : cette mention implique que le produit soit sous boyau naturel, éventuellement cousu ou collé, et que le seul additif utilisé soit le nitrate de potassium et/ou sodium, et que ne soient employés que des arômes naturels.
- ✓ "Supérieur" : saucisson sec de qualité supérieure contenant plus d'ingrédient noble et moins d'additifs que les produits standards

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- ✓ "À l'ancienne" (ou "comme autrefois" et équivalents) : le produit doit être fabriqué avec des maigres et des gras n'ayant subi aucun autre traitement que la réfrigération et que le seul additif utilisé soit le nitrate de potassium et/ou sodium, et que ne soient employés que des arômes naturels. Les boyaux naturels, éventuellement cousus ou collés, sont fermés à la ficelle.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple):

Ingrédients	Pourcentage d'incorporation	Origine	Allergène	
			Oui	Non
Maigre de porc				
Gras de porc				
Epices				
Sel				
...				

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente.

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : le saucisson entier doit être conservé au réfrigérateur. Traditionnellement, il est également conservé pendu dans un endroit sec, frais et aéré. Après chaque découpe, un papier d'aluminium, un film étirable ou un linge doit être placé sur l'entame du saucisson, afin d'éviter tout dessèchement.

Si le saucisson est vendu tranché à la coupe ou tranché préemballé, il doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et +8°C.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemples de composition nutritionnelle (pour 100g) pour le saucisson sec source CIQUAL 2016 :

Eléments	Saucisson sec	Saucisson sec pur
Energie (kJ/kcal)/100g	1730/418	1730/416
Matières grasses (g)	34,5	33,1
AGS (g)	11,3	12,4
AGMI (g)	14,2	14,6
AGPI (g)	3,73	3,87
Glucides (g)	2,41	1,79
Sucres (g)	1,2	1
Fibres alimentaires (g)	0,73	0,6
Protéines (g)	24,2	27,6
Sel (g)	4,75	4,76
Cholestérol (mg)	99,4	99,3

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur caractéristique du saucisson, rouge avec des marquants blancs. Répartition homogène de grains de gras dans la viande

Texture : souple et agréable

Odeur : caractéristique du saucisson

3 - Caractéristiques physico-chimiques
--

Les caractéristiques physico-chimiques doivent être conformes au code des usages de la charcuterie-salaison (Ed.1997 – Mod. 2011).

HPD : 52 % (indicatif)

Teneur en lipides rapportée à l'HPD : inférieure ou égale à 25 % (indicatif).

Cette valeur permet d'éviter l'excès de gras et témoigne de la bonne qualité de parage des viandes destinées à la fabrication.

Rapport collagène/protides des produits finis : inférieur ou égal à 15 % (indicatif).

Cette valeur témoigne de l'absence de fibres nerveuses qui rendent le produit désagréable en bouche.

Teneur en sucres solubles totaux rapportée à l'HPD : inférieure à 2 % (indicatif).

Témoin d'une bonne maîtrise du processus de fermentation lactique au cours de l'étuvage et du séchage.

pH : 5,0 ± 0,5.

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés au saucisson sec selon l'arrêté du 11 mars 1998 et le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DDM Distribution
		FCD	
Aw et pH		A rechercher	A rechercher
Entérobactéries		1000	
Escherichia coli*			10
Staphylocoques coag +*		500	500
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	100**	100**	100**

*Intérêt particulier pour les produits tranchés.
Aw.

**Sous réserve de maîtrise des paramètres pH et

Critères présents sur la fiche technique fournisseur ou relevés en interne (résultats d'analyse) disponibles sur demande.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium :

Viande porc : <0.05mg/kg

Plomb : <0.1mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

HAP : concentration maximale d'HAP dans les viandes et produits carnés fumés définie par le règlement 2065/2003 et l'arrêté du 11 juillet 1991. Les produits fumés traditionnellement relèvent du règlement 466/2001. Dans les produits fumés traditionnellement la concentration maximale d'HAP dans les viandes et produits carnés fumés s'élève à 2,0 µg/kg depuis le 1^{er} septembre 2014.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

SAUCISSONS SECS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : œufs coquille ou entiers

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur :

Règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

On entend par « **œufs** », les œufs en coquille – à l'exclusion des œufs cassés, couvés ou cuits – qui sont produits par des poules de l'espèce *Gallus gallus* et sont propres à la consommation humaine en l'état ou à la préparation de produits à base d'œufs.

- **Mode d'élevage obligatoire sur l'emballage**

Cette mention est **obligatoire** sur les **emballages** et se limite à quatre expressions : "*œufs de poules élevées en plein air*", "*œufs de poules élevées au sol*", "*œufs de poules élevées en cage*", « *œufs de poules élevées selon le mode de production biologique* » ou « *œufs biologiques* » ou *terme dérivés tel que « œufs bio » (cf. règlements CE 834/2007 et 889/2008).*

- **Liste des ingrédients**

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables : **Œufs et produits à base d'œufs** doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente.

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur.

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

La DDM des œufs est définie réglementairement à 28 jours après la date de ponte par le règlement 589/2008. La DDM doit être fixée et justifiée dans le plan de maîtrise sanitaire du centre d'emballage des œufs.

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Conservation au réfrigérateur après achat (0 à 4°C)

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Valeur nutritionnelle pour un œuf cru standard (valeur CIQUAL 2016) :

Eléments	Œuf cru
Energie (kJ/kcal)/100g	583/140
Matières grasses (g)	9,82
AGS	2,64
AGMI	3,66
AGPI	1,65
Glucides (g)	0,28
Sucres (g)	0,28
Fibres (g)	0
Protéines (g)	12,7
Sel (g)	0.31
Cholestérol (mg)	377

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

INFO + : Les œufs ont longtemps été stigmatisés pour leur apport en **cholestérol**. Cependant, de nombreuses études ont réhabilité les œufs et supprimé le lien entre consommation d'œufs, élévation du taux de cholestérol sanguin et augmentation du risque de maladies cardio-vasculaires. Aujourd'hui avec la prise en compte de l'impact environnemental des produits, les œufs sont même loués pour leur apport en protéines de haute qualité nutritionnelle et en acides gras essentiels*, bon marché et dont la production a un plus faible impact sur l'environnement (vs protéines de bœuf). Le profil des acides gras est très important dans le cadre de la qualité de l'œuf. L'alimentation riche en maïs se décèle en mesurant la concentration en acide linoléique**. Elle apporte également la couleur (bétacarotène), mais les exigences du consommateur en matière de couleur (Indice Roche de 12) peuvent amener l'utilisation de colorants dans l'alimentation animale. Des animaux nourris avec une alimentation spécifique (ex : des graines de lin) produisent des œufs plus riches en vitamines, antioxydants, et oméga 3.

*acides gras non synthétisés par l'organisme et devant être apportés par l'alimentation.

**acide gras polyinsaturé (contenant plusieurs liaisons doubles), oméga-6.

Autres mentions obligatoires sur l'étiquetage :

Pour les **œufs de catégorie A** (œufs frais, destinés au consommateur final), les mentions suivantes doivent être indiquées :

- code du centre d'emballage (c'est-à-dire le numéro d'agrément du CEO) ;
- catégorie « A » ou lettre « A » ;
- catégorie de poids ;
- date de durabilité minimale ;
- indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat ;
- indication du mode d'élevage ;
- signification du code du producteur sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

La France n'a pas accordé d'autorisation de lavage des œufs. La mention « œufs lavés » ne peut donc pas figurer sur l'étiquetage d'œufs emballés en France.

Pour les **œufs de catégorie B** (œufs ne respectant pas les critères de la catégorie A, les œufs de cette catégorie sont destinés à l'industrie alimentaire ou non alimentaire) ces mentions sont réduites :

- code du centre d'emballage ;
- catégorie « B » ou lettre « B » ;
- date d'emballage.

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

INFO+ : Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose du chiffre et des lettres prévus au point 2 de l'annexe de la directive 2002/4/CE (exemple : 1 FR XAZ 01) :

-Chiffre indiquant le mode d'élevage : « 1 » : Plein air – « 2 » : Au sol – « 3 » : En cage – « 0 » : Bio

-Code ISO de l'état membre d'enregistrement : « FR » pour France

-Identification du mode d'élevage : en France, 3 lettres pour le site d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro du bâtiment.

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : coquille propre, intacte

Odeur : absence d'odeur étrangère

Calibre moyen (M) : [53-63]g

Calibre gros (L) : [63-73]g

Couleur (du jaune) : coloration du jaune < 9 (échelle DSM)

Consistance du produit prêt à la consommation : blanc ferme.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche : La matière sèche (MS) est ce que l'on obtient lorsqu'on retire l'eau d'un produit.

Œufs entiers : 22,5 % min

pH : le pH mesure l'acidité (pH < 7) ou la basicité (pH > 7) d'une solution.

Œufs entiers : 6,5 < pH < 7,5

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005)

Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles : absence dans 25g.

Critères microbiologiques indicatifs

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

INFO + : La DGAL a publié des recommandations en matière d'utilisation des œufs coquille au stade de la restauration collective et de la remise directe (restauration commerciale, traiteur, pâtisseries...), note de service DGAL/SDSSA/N2006-8200, 07 août 2006.

La consommation d'œufs coquille ou de préparations non-cuites à base d'œufs coquille reste la principale cause des toxi-infections alimentaires collectives déclarées.

Un programme national de maîtrise des salmonelles en filière volailles est en place en France depuis plusieurs années (arrêtés de 1998). Afin de donner à ce dispositif de maîtrise toute son efficacité, les obligations et recommandations suivantes doivent être rappelées aux professionnels de la restauration collective et de la remise directe.

Il est rappelé que lorsqu'un troupeau de pondeuses est porteur de salmonelles, certains œufs sont contaminés sur les coquilles et au niveau des membranes coquillières, et/ou directement au niveau du jaune de l'œuf, et ce en plus ou moins grande quantité.

Approvisionnement en œufs coquille :

Seuls les œufs emballés dans des centres agréés, qui proviennent de troupeaux contrôlés vis-à-vis des salmonelles, qui sont mirés et tracés, peuvent être utilisés. Le numéro des centres doit figurer, avec la Date de Durabilité Minimale (DDM), sur l'emballage des œufs et le code du bâtiment de ponte doit figurer sur l'œuf. Les œufs des espèces dites mineures, canes notamment, doivent être proscrits.

Recommandations en matière de bonnes pratiques d'hygiène pour la manipulation et la transformation des œufs coquille :

- Lors du contrôle de conformité à réception, il convient de s'assurer que le véhicule de livraison est propre et en bon état d'entretien. Il est important qu'au cours du transport, la température de stockage ne subisse pas de forts écarts.

- La coquille des œufs doit être propre et intacte.

- Le code figurant sur les œufs de poules est aujourd'hui le traceur le plus pertinent pour remonter à un élevage de poules pondeuses en cas de toxi-infection alimentaire collective. Il est recommandé de le relever et de le conserver durant au minimum une période de 7 jours après consommation (cf. 1. Définition et description de la denrée alimentaire/INFO+)

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- Il est recommandé de conserver les dispositifs d'étiquetage des emballages d'œufs durant au minimum une période de 7 jours après consommation.
- Il convient de lutter contre les risques de contaminations croisées (les 5M). En particulier, le nettoyage-désinfection du matériel après chaque opération, la sensibilisation du personnel, le lavage des mains constituent les règles élémentaires mais efficaces.
- Le lavage des œufs est à proscrire: un œuf souillé doit être jeté.
- Le stockage des œufs doit avoir lieu en chambre froide avec une utilisation chronologique, en fonction de la date de début de stockage (principe " first in, first out " ou " premier entré, premier sorti").
- Les préparations destinées à être consommées froides ou conservées par réfrigération doivent être refroidies rapidement puis stockées entre 0 et 3°C. Les plats chauds doivent être maintenus à + 63°C jusqu'au service.
- Les préparations supportant mal l'ébullition (crèmes...) doivent être maintenues à au moins 40°C pendant plusieurs minutes. Il est en effet rappelé que la chaleur assainit les préparations culinaires concernant le danger salmonelle.
- Tous les restes doivent être éliminés.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques
--

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) Catégorie 10.2.

Colorants : certains colorants sont admis dans l'alimentation animale (caroténoïdes,...), conformément au règlement CE 2316/1998.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Œufs de poule et ovoproduits :

Somme des dioxines : < 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 5 pg/g de graisses

Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire, en particulier par l'alimentation animale (Crise Allemagne janvier 2011 : Plus de 3.000 tonnes de graisses contaminées par de la dioxine ont été livrées à des producteurs de nourriture pour animaux en Allemagne : 136 000 œufs concernés)

Médicaments vétérinaires : conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 et le règlement n°124/2009 (anticoccidiens)

Radioactivité : <600Bq/kg de radioactivité maximale cumulée de Césium 134 et 137 (règlement CE 733/2008)

6 -Spécifications biologiques

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

Bisphénol A : se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de vernis ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **matières premières conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer. Il réalise des retraits/rappels principalement en cas de contamination avérée (après enquête sanitaire) ou d'erreur de marquage.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de matière première fournie défectueuse et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

ŒUF COQUILLE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : mayonnaise

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Le Comité des Industries des mayonnaises et sauces condimentaires de la CEE a élaboré le Code des bonnes pratiques relatif à la mayonnaise en date du 11 septembre 1991.

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La **mayonnaise** est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile dans eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf. La mayonnaise peut contenir des **ingrédients facultatifs**. Ce sont les ingrédients alimentaires destinés à influencer de façon significative, dans le sens désiré, les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit : **eau, sel, sucres, lait et produits laitiers, ovoproduits, protéines végétales et dérivés, épices, aromates et condiments, moutarde, matières amylacées, gélatines, fruits et légumes y compris leur jus, produits carnés et aquatiques et leurs dérivés**

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients obligatoires :

Les **matières grasses totales** doivent représenter un pourcentage **minimum de 70 %** tenant compte du maintien de la qualité, des contraintes physiques nécessaires à la stabilité de l'émulsion et des écarts inévitables de fabrication.

Le **jaune d'œuf** (jaune d'œuf de poule techniquement pur) doit représenter un pourcentage **minimum de 5 %**, pourcentage exprimé par rapport à 100 % de la formule totale. Le jaune d'œuf techniquement pur signifie qu'il est toléré 20 % d'albumen par rapport au jaune d'œuf.

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Les **vinaigres de fermentation** conformes à la réglementation doivent être présents selon les bonnes pratiques de fabrication.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (**Œufs** et produits à base d'œufs, **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose), **Moutarde** et produits à base de moutarde...)

Contaminations croisées possibles : à *indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : température ambiante avant ouverture dans l'emballage d'origine. Conservation au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) après ouverture pendant 1 mois, pour assurer une meilleure sécurité sanitaire. La température du réfrigérateur doit être contrôlée régulièrement. Par ailleurs, il faut limiter l'exposition aux températures ambiantes de la mayonnaise en la remettant au réfrigérateur immédiatement après usage.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles (pour 100g) pour une mayonnaise classique, une mayonnaise à l'huile de tournesol et une mayonnaise allégée en matières grasses (valeurs CIQUAL 2016) :

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour décembre 2015

Eléments	Mayonnaise classique	Mayonnaise allégée en matières grasses
Energie (kJ/kcal)/100g	2870/7696	1280/309
Matières grasses (g)	75,2	29,9
AGS (g)	7,27	3,52
AGMI (g)	33,8	16,3
AGPI (g)	30,9	8,75
Glucides (g)	2,69	8,98
Sucres (g)	1,06	4,91
Fibres alimentaires (g)	0,32	0,23
Protéines (g)	1,36	0,93
Sel (g)	1,39	2,37
Cholestérol (mg)	70	38

INFO + : Voir également l'annexe Beurre, Huiles et Margarines pour les informations sur les lipides.

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités.**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : Jaune

Texture : homogène, semi-épaisse

Goût : œuf et autres selon les ingrédients

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Matière sèche : La matière sèche (MS) est ce que l'on obtient lorsqu'on retire l'eau d'un produit.

Œufs entiers : 22,5 % min

Blancs d'œuf : 10,5 % min

Jaunes d'œuf : 41 % min

pH : le pH mesure l'acidité ($\text{pH} < 7$) ou la basicité ($\text{pH} > 7$) d'une solution.

Mayonnaise : $\text{pH} \approx 4,0$

Blancs d'œuf : $7,5 < \text{pH} < 9,6$

Jaunes d'œuf : $6 < \text{pH} < 6,8$

Indices de qualité

Au niveau réglementaire, les acides β -hydroxybutyrique et lactique sont utilisés comme indice du développement embryonnaire et sont analysés afin de garantir qu'aucun œuf incubé rejeté n'ait été utilisé comme matière première. Les acides succinique et lactique sont révélateurs de la contamination microbienne de l'œuf avant pasteurisation.

D'après le règlement n°853/2004, applicable pour les ovoproduits :

Composé	Limite maximale
Acide butyrique 3 OH (acide β -hydroxybutyrique)	< 10 mg/kg matière sèche
Acide lactique	< 1 g/kg matière sèche

Oxydation

L'oxygène de l'air oxyde la mayonnaise lors des réactions dites d'oxydation et génère de saveurs parasites désagréables. La fabrication sous vide d'air, de même que la protection plus ou moins efficace apportée par l'emballage, contribuent à limiter la rapidité de ces réactions d'oxydation.

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques obligatoires (règlement CE 2073/2005) :

Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles : absence dans 25g

Enterobactérie : entre 10 et 100 ufc/g

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Critères microbiologiques indicatifs:

Flore aérobie mésophile à 30°C < 100 000

Coliformes totaux < 10

Coliformes thermo-tolérants < 10

Levures < 100

Moisissures < 100

Salmonelles Abs dans 25g

5 -Spécifications toxicologiques chimiques
--

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

-Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats Membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (Journal Officiel N° L 40 du 11/02/1989),

-Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil, du 20 février 1995, concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants (Journal Officiel n° L 61 du 18/03/1995),

-Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 237 du 10/09/1994).

Colorants : conforme à la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (Journal Officiel n° L 237 du 10/09/1994).

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Œufs de poule et ovoproduits :

Somme des dioxines : < 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 5 pg/g de graisses

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

INFO + : Les dioxines et les PCB sont des polluants de l'environnement très solubles dans les graisses et qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire, en particulier par l'alimentation animale.

Médicaments vétérinaires : sur les matières premières plutôt que sur la mayonnaise, conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90.

Radioactivité : <600Bq/kg de radioactivité maximale cumulée de Césium 134 et 137 (règlement CE 733/2008).

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucunes

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE)
La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Etain (conserves) : < 200 mg/kg (conformément au règlement CE n°1881/2006) dans sa version consolidée du 01/04/2012.

MAYONNAISE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- Le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- Le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit (matières premières) fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : La vinaigrette

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

La FICF a élaboré un Code de fabrication des vinaigrettes, sauces vinaigrette, vinaigrettes allégées et vinaigrettes à teneur en lipides réduite.

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La **vinaigrette** est une sauce condimentaire fluide, à base d'huile(s) végétale(s) et de vinaigre(s) de fermentation d'origine agricole éventuellement complétée d'autres ingrédients tels que définis (Code de fabrication, mai 1998, § I).

La dénomination de vente du produit varie en fonction de la teneur en huile :

% Huile (en poids)	Dénomination de vente
supérieur ou égal à 75 %	« Vinaigrette »
inférieur à 75 %, mais supérieur ou égal à 50 %	« Sauce vinaigrette »
inférieur à 50 %, mais supérieur ou égal à 25 %	« Vinaigrette allégée en ... » (huile, matières grasses, lipides ou tout autre synonyme).

Si, entre 25 % et 37,5 %, une vinaigrette est destinée à une alimentation particulière, la réglementation relative aux produits diététiques et de régime s'applique.

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Conformément aux dispositions prévues pour ces produits, la vinaigrette est alors dénommée « **vinaigrette à teneur en lipides réduite et à teneur garantie en vitamine A** ». Dans le cas des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite, l'étiquetage mentionne également :

- Le pourcentage d'huile incorporé dans le produit, dès lors que la dénomination de vente ou l'étiquetage fait référence à la faible teneur en huile du produit ;
- Le degré de réduction du constituant lipidique qui a servi de base à l'allègement ;
- Ainsi que la valeur calorique du produit et celle du produit de référence. La valeur calorique du produit de référence s'élève à 2 850 kJ (680 kcal pour 100 g ; Code de fabrication, mai 1998, § IV).

- **Liste des ingrédients**

Les **ingrédients obligatoires** de la vinaigrette sont les suivants :

- Huile(s) végétale(s), dans une proportion supérieure ou égale à 25 % du produit ;
- Vinaigre(s) de fermentation, tel(s) que défini(s) (Code de fabrication, mai 1998, § II).

Les **Ingrédients facultatifs** :

Tout ingrédient utile à l'équilibre organoleptique de la vinaigrette, en termes de goût, texture, aspect et participant éventuellement à sa stabilité, peut-être incorporé dans le produit, à l'exclusion des jaunes d'œufs. Toutefois, le jaune d'œuf coagulé utilisé comme ingrédient organoleptique est admis (Code de fabrication, mai 1998, § III, A).

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (**Œufs** et produits à base d'œufs, **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose), **Moutarde** et produits à base de moutarde...)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : température ambiante avant ouverture dans l'emballage d'origine. A conserver entre 0 et 4°C après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles (pour 100g) pour une sauce vinaigrette classique, une sauce vinaigrette à l'huile d'olive et une sauce vinaigrette allégée (valeurs CIQUAL 2016):

Eléments	Sauce vinaigrette ⁱ	Sauce vinaigrette allégée (25 à 50% d'huile)
Energie (kJ/kcal)/100g	-	-
Matières grasses (g)	52,4	27,5
AGS (g)	-	2,67
AGMI (g)	-	13,9
AGPI (g)	-	9,36
Glucides (g)	4,56	3,64
Sucres (g)	2,9	2,14
Fibres alimentaires (g)	0,34	0,69
Protéines (g)	0,54	0,48
Sel (g)	2,57	1,99

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : strates dont le nombre, l'épaisseur, la couleur et la pureté varient selon les ingrédients.

Texture : homogène, semi-liquide

Goût : vinaigre et autres selon les ingrédients

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

pH : compris entre 2 et 4 (variable en fonction des matières grasses utilisées)

4 -Spécifications microbiologiques

L'huile est un système anhydre. L'absence d'eau libre inhibe le développement de tous les microorganismes (levure, moisissure, bactéries).

Le vinaigre est un produit très acide inhibant le développement de microorganismes pathogènes.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n° 1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Huiles et graisses végétales :

Somme des dioxines : < 0,75 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

6 -Spécifications biologiques

Acide érucique :

Huile et graisses végétales : 50g/kg

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne. (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE) *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n° 178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots. Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

VINAIGRETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : juin 2012 – mise à jour Janvier 2017

Le fournisseur est conforme aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) et est pleinement responsable en cas de produit défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Steak haché pur bœuf 15 % M.G. surgelé

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Suivie du nom de l'espèce

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : 100 % viande de bœuf

Catégorie de viande hachée	Taux de matière grasse (MG en % ± 1 %)	Rapport collagène sur protéines de viande (C/P en % ± 3 %)
Viande hachée maigre	≤ 7	≤ 12
Viande hachée pur boeuf *	≤ 20	≤ 15
Viande hachée contenant du porc	≤ 30	≤ 18
Viande hachée d'autres espèces ³	≤ 25	≤ 15

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Pour les produits surgelés La mention « produit surgelé le ... » accompagnée de la date de surgélation en JJ/MM/AA.

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Informations de cuisson

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Obligations règlementaires du R. (CE) n° 1760/2000 (viande bovine)

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemples des valeurs nutritionnelles : source CIQUAL 2016.

Eléments	Steak haché 15 % MG, cru	Steak haché 15 % MG, cuit
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	873/209	996/239
Matières Grasses (g)	14,1	16,1
Dont AGS (g)	5,71	7,08
Glucides (g)	0,47	0
Dont sucres (g)	0	0
Fibres alimentaires (g)	0	0
Protéines (g)	20,2	23,6
Sel (g)	0,1	0,21

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : steak ovale, lisse, couleur rosée

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Taux de matières grasses maximum : 20 %

Taux de collagène / protéines de viande : < 15 %

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés au Carpaccio et à toutes viandes hachées à l'avance sauf porc (produits surgelés) selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C	500 000	500 000	500 000
Escherichia coli	50	50	50
Salmonella	Absence/10g	Absence/25g	Absence/25g
Escherichia coli O157:H7		Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes***	100**	100**	100**

*La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont $\leq m$

** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

** Les produits surgelés ne permettent pas la croissance de Listeria monocytogenes

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Plomb : <0.10 mg/kg

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Cadmium : 0.05 mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Somme des dioxines : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 4,0 pg/g de graisses

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucun

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

STEAK HACHÉ DE BŒUF

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Foie gras de canard entier du sud-ouest**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Foie gras de canard, sel, armagnac, sucre, poivre, coriandre, muscade...

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Un exemple de valeurs nutritionnelles (pour 100g) du foie gras est disponible dans le CIQUAL 2016 :

Éléments	Foie gras, canard, bloc, sans morceaux
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	2010/488
Matières Grasses (g)	50,4
Dont AGS(g)	19,7
Glucides (g)	2,06
Dont sucres (g)	1,47
Fibres alimentaires (g)	0,35
Protéines (g)	6,32
Sel (g)	1,22

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur :, **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : Coupe de couleur uniforme, couleur claire et exempte de traces de sang

Texture : Onctueuse, uniforme

Odeur : Odeur et saveur normales et caractéristiques du produit, absence de toute odeur ou anormale acide ou amère.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné (H.P.D.A) : 82 % pour le bloc de foie gras de canard (selon décret 93 999).

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux foies gras pasteurisés dans leur emballage final selon le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		1000**	10 000**
Flore lactique			A rechercher
Rapport flore/ lactique			10
Clostridium perfringens		1	3

* La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont $\leq m$

** Valeur uniquement pour les produits pasteurisés dans l'emballage

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Critères microbiologiques liés aux foies gras pasteurisés puis conditionnés selon le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Escherichia coli		100	100
Staphylocoques coag +		1000	1000
Clostridium perfringens		30	30
Campylobacter		Absence/25g**	Absence/25g**
Salmonella	Absence/25g**	Absence/25g**	Absence/25g**
Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	100***

* La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont $\leq m$

** Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le Règlement n°2377/90 modifié par le Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Aucune

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernissés) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

CANARD - FOIE GRAS

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		



"bou
lan
ger"

CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Magret de canard fumé tranché, réfrigéré**

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination « Magret » ou « Maigret » doit être complétée par le nom de l'espèce animale dont le produit est issu.

La dénomination « Magret » ou « Maigret » est réservée aux muscles de la masse pectorale constituant le filet, prélevés sur un canard ou une oie engraisés par gavage en vue de la production de foie gras. Le magret ne comprend pas le muscle de l'aiguillette et doit être présenté avec la peau et la graisse sous-cutanée le recouvrant.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple): magret de canard, sel, poivre, épice

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles (pour 100g) du magret de canard : source CIQUAL 2016 .

Eléments	Canard, magret fumé	Canard, magret, grillé/poêlé
Energie (kJ/kcal)/100g	1510/364	857/205
Matières Grasses (g)	30,5	10,9
Dont AGS(g)	11,3	2,85
Glucides (g)	0,55	traces
Dont sucres (g)	0,55	0,6
Fibres alimentaires (g)	0	0
Protéines (g)	21,9	26,7
Sel (g)	3,28	1,09

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : Couleur rouge sombre

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Le taux résiduel de nitrates provenant des nitrates de sodium ou des nitrates de potassium doit être au maximum de 250 mg NaNO₃/kg (soit < 300 mg NaNO₃/kg à l'incorporation).

Le taux résiduel des nitrites de sodium E250 (si utilisation de cet additif) doit être au maximum de 100 mg NaNO₂/kg (soit < 150 mg NaNO₂/kg à l'incorporation).

4 -Spécifications microbiologiques

Les critères microbiologiques liés aux magrets fumés/séchés selon le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Escherichia coli		100	100
Staphylocoques coag +		1000	1000
Clostridium perfringens		30	30
Campylobacter	1	Absence/25g	Absence/25g
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g**	Absence/25g**	100/g***

* La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont ≤ m

** Ou dérogation prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

*** Critère valable pour les produits de moins de 5 j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25 g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

NB : Respect du critère *Listeria monocytogenes* < 100/g à DLC/DLUO si absence/25 g ou pour un dénombrement < 10 à T0.

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Plomb : < 0,10 mg/kg

Cadmium : < 0,05 mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur (règlement CE n°1881/2006)

Somme des dioxines : 1,75 pg/g de graisse

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 3 pg/g de graisse

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le Règlement n°2377/90 modifié par le Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun (origine animale)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne.

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

(LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

CANARD - MAGRET DE CANARD FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

CRABE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Chair blanche de crabe en conserve**

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La chair de crabe en conserve est préparée à partir de la chair décortiquée, seule ou en combinaison, des pattes, des pinces, du corps et des épaules de toute espèce comestible du sous-ordre des *Brachyura* de l'ordre des décapodes (dont la famille des *Portunidae*) et de toutes les espèces de la famille des *Lithodidae* [codex Alimentarius].

La chair de crabe en conserve est conditionnée dans des récipients hermétiquement scellés et doit avoir fait l'objet d'un traitement thermique suffisant pour en garantir la stérilité commerciale.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple): Chair blanche de crabe, eau, sel, sucre, acidifiant : E330, antioxydants : E223 (disulfite de sodium)-E385, exhausteurs de goût : E640-E627-E631.

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex pertinentes.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

CRABE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles pour le crabe (100g) : source CIQUAL 2016.

Éléments	Crabe, miettes et/ou pattes décortiquées, appertisé
Energie (kJ/kcal)/100g	456/108
Matières Grasses (g)	1,19
Dont AGS(g)	0,2 3
Glucides (g)	7,34
Dont sucres (g)	0,6
Fibres alimentaires (g)	<0,33
Protéines (g)	16,8
Sel (g)	1,59

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Couleur : blanche

Texture : sans cartilage

CRABE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

La chair de crabe a un goût naturel et délicatement iodé.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

4 -Spécifications microbiologiques (ne concerne pas les conserves)

Critères microbiologiques liés aux filets Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués (dont queues de crevettes) selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000
Escherichia coli	1	1	1
Staphylocoques coag +	100	100	100
Clostridium perfringens		10	10
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	100* /g

*Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

CRABE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Etain (conserves) : < 200 mg/kg (règlement CE 1881/2006)

CRABE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		



CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES

Signature :

--	--	--

CREVETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Queues de crevettes cocktail cuites

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Crevettes, Sel

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

CREVETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles pour les crevettes cuites (100g) : source CIQUAL 2016 .

Eléments	Crevettes, cuites
Energie (kJ/kcal)/100g	448/106
Matières Grasses (g)	1,33
Dont AGS(g)	0,31
Glucides (g)	4,12
Dont sucres (g)	<0,1
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	19,3
Sel (g)	0,97

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : Couleur rosée sur la surface, chair blanche

Texture : Chair croquante, ferme

3 - Caractéristiques physico-chimiques

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux **filets Mollusques et crustacés cuits ou précuits décortiqués** (dont queues de crevettes) selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

CREVETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		500 000	5 000 000
Escherichia coli	1	1	1
Staphylocoques coag +	100	100	100
Clostridium perfringens		10	10
Salmonella	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g	Absence/25g	100* /g

*Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.
Plomb : <0.50mg/kg
Cadmium : <0.50 mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

CREVETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

CREVETTE

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

PORC – RÔTI DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Rôti de porc cuit supérieur traité en salaison, tranches**

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Les rôtis sont des morceaux de muscles, bardés ou non, et ficelés ou non, de forme régulière. Ils sont destinés à être tranchés en portion unitaire après cuisson au four.

- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple): filet de porc, eau, sel, sirop de glucose de blé, dextrose de blé, poivre, ail, oignons, arômes, antioxydant : érythorbate de sodium, huile d'olive, conservateur : nitrite de sodium, coloration de surface : caramel ordinaire

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**

- **Quantité nette de la denrée alimentaire**

- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

PORC – RÔTI DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemples de valeurs nutritionnelles (pour 100g) du rôti de porc : source CIQUAL 2016.

Eléments	Porc, filet, maigre, en rôti, cuit	Porc, rôti, cuit
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	828/198	689/163
Matières Grasses (g)	9,39	4,31
Dont AGS (g)	-	1,32
Glucides (g)	0	0,65
Dont sucres (g)	0	0
Fibres alimentaires (g)	0	0
Protéines (g)	28,3	30,5
Sel (g)	0,16	0,56

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur rosée et homogène

Texture : ferme, tendre

3 - Caractéristiques physico-chimiques

pH produit fini : 5,5/6,2 (indicatif)

PORC – RÔTI DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés au **rôti de porc** (tranché ou remanipulé) selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10 000	1 000 000
Flore lactique			A rechercher
Rapport Flore/Lactique			100
Entérobactéries		50	
Escherichia coli			10
Staphylocoques coag +		100	
Clostridium perfringens**		30	30
Listeria monocytogenes	Absence/25g***	Absence/25***g	100/g****

*La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont $\leq m$

** Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)

*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

**** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Cadmium:

Viande porc : < 0,05 mg/kg

Plomb : < 0,1 mg/kg

PORC – RÔTI DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Viande de porc :

Somme des dioxines : < 1,0 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : < 1,25 pg/g de graisses

La viande de porc est très peu contaminée par les dioxines et PCB.

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le Règlement n°2377/90 modifié par le Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

PORC – RÔTI DE PORC

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

POULET

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Emincés de filet de poulet cuit fumé, traité en salaison conditionné sous atmosphère protectrice

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple): filet de poulet avec peau 92 %, eau, sel, sirop de glucose de blé, arôme (dont arôme de fumée), conservateur: lactate de potassium, nitrite de sodium, ascorbate de sodium, fumée

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire (DLC)**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

POULET

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de valeurs nutritionnelles (pour 100g) des filets de poulet : source CIQUAL 2013.

Éléments	Poulet, blanc, sans peau, cuit
Energie (kJ/kcal)/100g	457/108
Matières Grasses (g)	1,34
Dont AGS (g)	0,39
Glucides (g)	0,45
Dont sucres (g)	0,2
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	23,5
Sel (g)	0,13

- **Stampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : Filet de poulet émincé rôti avec couleur uniforme et caractéristique, sans surface "noire" trop grillée

Texture : Fibreuse et moelleuse

Odeur : Typique du filet de poulet cuit rôti légèrement fumé

Goût : Typique du filet de poulet cuit fumé

3 - Caractéristiques physico-chimiques

pH : 6.5-6,7 (indicatif)

POULET

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés à la volaille « découpe avec peau » selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore lactique (UFC/g)		500 000	5 000 000
Escherichia coli		5000	5000
Staphylocoques coag +		500	1000
Clostridium perfringens*		100	100
Salmonella**		Absence/25g	Absence/25g
Pseudomonas		50000	50 000 000*

*10 000 000 dans le cadre de protocole de validation à DLC à 4°C

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le Règlement n°2377/90 modifié par le Règlement (CE) no 582/2009.

Arômes de fumée : règlement 2065/2003 consolidé.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

POULET

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Etain (conserves) : < 200 mg/kg conformément au règlement CE n°1881/2006.

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

POULET

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Rôti de bœuf cuit

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Rôti de bœuf (noix de gîte), sel, poivre

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant)

Exemple de valeurs nutritionnelles du rosbif (pour 100g) : source CIQUAL 2016.

Eléments	Bœuf, rosbif, rôti
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	589/117
Matières Grasses (g)	3,16
Dont AGS(g)	0,62
Glucides (g)	0,3
Dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	21
Sel (g)	<0,1

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

Selon le **Règlement (CE) n° 1760/2000** du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil, les opérateurs et organisations doivent faire apparaître **certaines indications sur les étiquettes** :

-l'État membre ou le pays tiers de naissance ;

-les États membres ou les pays tiers où a eu lieu l'engraissement ;

-l'État membre ou le pays tiers où a eu lieu l'abattage.

Toutefois, lorsque la viande bovine provient d'animaux nés, détenus et abattus:

-dans le même État membre, la mention peut apparaître sous la forme «Origine: (nom de l'État membre)»;

-ii) dans un même pays tiers, la mention peut apparaître sous la forme «Origine : (nom du pays tiers)».

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

La viande peut aussi comporter différents signes de qualité :

Label Rouge :

Le Label Rouge est un signe français qui atteste de la qualité gustative supérieure d'une viande. Les animaux destinés au Label Rouge sont retenus pour leurs qualités bouchères et élevés dans le respect de pratiques d'élevage traditionnelles. Les bovins, par exemple, sont nourris à l'herbe des prés durant 7 à 8 mois. L'hiver, cette alimentation est remplacée par des fourrages et des céréales.

Appellation d'origine contrôlée (AOC) :

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe français qui implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire. Ce sont notamment le climat, le sol et donc l'alimentation qui définissent les particularités des animaux et donc de la viande. La notion de tradition de production typique sur le territoire intervient aussi fortement. Les AOC de la viande bovine sont : Taureau de Camargue, Maine Anjou, Fin Gras du Mézenc, Bœuf de Charolles.

Appellation d'origine protégée (AOP) :

Il s'agit de l'équivalent européen de l'AOC française. Les AOP françaises de la viande bovine sont : Taureau de Camargue, Maine Anjou, Fin Gras du Mézenc.

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'Indication Géographique Protégée est un signe européen d'identification de la qualité et de l'origine qui certifie une relation suffisante entre un produit et un territoire, lui conférant une caractéristique ou une réputation. Pour cela, certaines phases de production, transformation et/ou élaboration doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée. Les cahiers des charges se construisent autour d'une zone de production, le territoire ; de races et de modes d'élevage traditionnels ; et éventuellement de la présentation du produit ou encore le type de produit fini. Les IGP françaises pour le bœuf sont : Bœuf Charolais du Bourbonnais, Bœuf de Bazas, Bœuf de Chalosse, Bœuf de Vendée, Bœuf du Maine, Génisse Fleur d'Aubrac, Veau du Limousin, Veau d'Aveyron et du Ségala.

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Agriculture Biologique

Français ou européen, le signe Agriculture Biologique permet de distinguer les produits issus de pratiques agricoles particulièrement respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. L'Agriculture Biologique se distingue par son mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Les éleveurs «bio» favorisent l'équilibre naturel en harmonisant le nombre d'animaux par rapport au potentiel de production végétale de l'exploitation.

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur rosée à cœur, homogène, forme régulière pour découpe aisée

Texture : texture de viande cuite

Calibre : Pc de 1,8/2,6 kg

Dimension de la pièce : Diamètre 11 cm - Longueur 20/25 cm

3 - Caractéristiques physico-chimiques

pH : 5,5/5,7 (indicatif)

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux **produits traiteurs cuits par traitement thermique autres que cuits dans leur emballage** selon l'arrêté du 11 mars 1998, le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073 (valeur m*)	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C (UFC/g)		10 000	1 000 000
Flore lactique		A rechercher	A rechercher
Rapport Flore/Lactique		100	100
Enterobacteries (UFC/g)		100	
Escherichia coli (UFC/g)			10
Staphylocoques coag + (UFC/g)		100	100
Clostridium perfringens** (UFC/g)		30	30
Salmonella		Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes (UFC/g)	Absence/25g***	Absence/25g***	100****

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

* La qualité du produit est jugée satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées dans le plan d'échantillonnage sont $\leq m$

** Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés

*** Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

** ** Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Plomb : <0.10 mg/kg

Cadmium : 0.05 mg/kg

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Somme des dioxines : 2,5 pg/g de graisses

Somme des dioxines et PCB de type dioxine : 4,0 pg/g de graisses

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006

Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

8 -Traitement

Non traité par ionisation

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une Dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

BŒUF – RÔTI DE BŒUF CUIT

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Saumon fumé tranchés

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

La dénomination de vente doit mentionner l'espèce et le mot « fumé » et peut être complétée par la présentation selon les termes fixés par la norme NF V45-065, décembre 2012, §6).

Ne seront autorisés à porter l'appellation « saumon fumé » que les produits obtenus à partir de poissons des espèces suivantes, à l'exclusion de tout autre.

-*Salmo salar* L.;

-*Oncorhynchus kisutch* W. ;

-*Oncorhynchus tshawytscha* W.

- *Oncorhynchus gorbuscha*

- *Oncorhynchus keta*

- *Oncorhynchus masou masou*

- *Oncorhynchus nerka*

Les poissons proviennent d'élevages ou sont sauvages.

Fumée : obtenue uniquement par combustion lente (< 450 °C) de produits ligneux. L'utilisation de la fumée liquide sous quelque forme que ce soit est exclue.

- **Liste des ingrédients**

Les seuls ingrédients autorisés pour la fabrication du saumon fumé sont :

- le sel alimentaire NaCl ;

- les sucres, tels que décrits dans le décret n°77-876 modifié (2.2) avec un taux maximum de 1 % par rapport au poids du produit fini au stade du conditionnement (Norme NF V 45-065, décembre 2012, § 5).

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**

Elle est définie sous la responsabilité du fabricant. Celui-ci doit disposer d'un protocole d'évaluation de la durée de vie prenant en compte une éventuelle rupture de la chaîne du froid chez l'utilisateur final et lui permettant de prouver que les produits finis à la DLC, respectent bien les caractéristiques microbiologiques réglementaires et organoleptiques. Le fabricant doit effectuer des contrôles réguliers de ses fabrications pour s'assurer du respect de ces caractéristiques.

- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : Après fumage, à l'usine, la température de conservation pour le stockage des produits réfrigérés doit être inférieure à +4 °C mais rester supérieure à la température de début de congélation. Dans le cas de produits congelés, cette température doit être inférieure ou égale à -18 °C.

Dans le circuit de distribution, la température de conservation doit être comprise entre 0 °C et +4 °C dans le cas des produits réfrigérés et inférieure ou égale à -18 °C dans le cas des produits congelés (Arrêté du 21 décembre 2009).

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Exemple de composition (pour 100g) : source CIQUAL 2016

Eléments	Saumon fumé
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	746/178
Matières Grasses (g)	9,53
Dont AGS(g)	2,22
Glucides (g)	1,04
Dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	<0,25
Protéines (g)	22
Sel (g)	3,24

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : conditionnement, fonctionnalités.

Mentions complémentaires obligatoires	
Avec peau	Obligatoire dès qu'elle est présente pour les produits se référant aux présentations définies en 6.1 et 6.2 (1) .
Ne pas recongeler	Obligatoire pour les produits ayant subi une congélation après transformation et vendus à l'état réfrigéré. Le raidissage pour
(Au recto de l'emballage, visible et clairement lisible)	

Mention facultative (d'après la norme NF V 45-065 décembre 2012) : Nombre de tranches ou de grandes tranches.

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur rose orangée homogène

Texture : homogène et tendre

Odeur : caractéristique du saumon fumé, absence d'odeur étrangère

Le produit commercialisé doit présenter un goût typique de produit correctement fumé. Le fabricant doit avoir une procédure stricte de maîtrise et de suivi du degré de fumage, par exemple en mesurant le taux de phénols.

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristiques physico-chimiques au stade de la commercialisation		
Critère analytique	Spécification	Méthode de mesure
HPD exprimée en pour cent du produit fini	< 74	NF V 04-401
HPD = Humidité du Produit Délipidé	< 74	NF V 04-403
Sucre au sens du décret no 77-876 modifié (2.2) en pour cent du produit fini	≤ 1	Méthode de Bertrand ou toute autre méthode dont l'équivalence est démontrée

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques selon le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Microorganismes aérobies 30°C / g		10 000	1 000 000
Flore lactique			A rechercher
Rapport Flore /Lactique			10
Escherichia coli		10	10
Staphylocoques coag +		100	100
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	10**	100***
Histamine****	200	200	200

* Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

** Sous réserve de justification technologique ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

*** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon inférieur strictement à 10/g

**** Recherche à effectuer pour les espèces citées dans le règlement (CE) n° 2073/2005

Les spécifications concernant les critères parasitologiques doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (règlement n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale). (Norme NF V 45-065, août 1997, § 9.3 décembre 2012, § 8.4).

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E) actualisé.

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006 actualisé.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006 actualisé.

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : Conforme à la législation européenne (règlement n° 1881/2006 actualisé).

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°37/2010 actualisé.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucune

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

SAUMON FUMÉ

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

SAUMON

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : Saumon filet sans peau

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Non obligatoire si un seul ingrédient

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**
- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**
- **Déclaration nutritionnelle**

SAUMON

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de composition nutritionnelle moyenne (saumon cuit) pour 100 g : source CIQUAL 2013

Eléments	Saumon cuit à l'eau, élevage
Energie (kJ/kcal)/100g	805/193
Matières Grasses (g)	10.3
Dont AGS(g)	-
Glucides (g)	traces
Dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	0
Protéines (g)	25
Sel (g)	0,084

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **signes de qualité éventuels, conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : couleur caractéristique homogène

Texture : homogène et tendre

Odeur : caractéristique du poisson frais (*ou cuit*), absence d'odeur étrangère

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Sel : min 2 % Max 4 %

Matières grasses : < 16 %

SAUMON

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques de filets de poisson crus selon le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
ABVT		A rechercher	A rechercher
Escherichia coli		10	10
Staphylocoques coag +		100	100
Salmonelles		Absence/25 g	Absence /25g
Vibrio pathogènes		Absence/25 g	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence/25g*	100**	100**
Histamine	200	200	200

* Critère applicable aux produits susceptibles d'être consommés crus ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

** Critère valable pour les produits de moins de 5j de durée de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires : Conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucune

SAUMON

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

7 -OGM

Ingrédients étiquetables OGM : aucun

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernissés) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

SAUMON

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

SURIMI

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Bâtonnets de Surimi saveur crabe**

CODE PRODUIT:

1 – Définition et description de la denrée alimentaire

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients (exemple) : chair de poisson, amidon, blanc d'œuf, huiles végétales, conservateur (sucre ou sorbitol), exhausteurs de goût (sel ou glutamate), arôme, paprika

Pour être appelé surimi, le produit doit être composé d'au moins 30 % de chair de poisson selon la norme AFNOR V45-068.

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : à indiquer par le fournisseur

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) avant et après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**

SURIMI

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Possible via estampille sanitaire.

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Exemple de Composition nutritionnelle moyenne pour 100 g des bâtonnets de surimi : source CIQUAL 2016

Éléments	Surimi
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	525/125
Matières Grasses (g)	4,92
Dont AGS(g)	0,38
Glucides (g)	11,8
Dont sucres (g)	2,1
Fibres alimentaires (g)	<0,33
Protéines (g)	8,31
Sel (g)	1,49

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **conditionnement, fonctionnalités**

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel : chair blanche, surface orange

Texture : bonne tenue à la coupe, homogène et tendre

Odeur : odeur de crabe (si aromatisation crabe)

3 - Caractéristiques physico-chimiques

Surimi :

Humidité : < 77 %

Protéines : > 6 %

SURIMI

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques du surimi selon l'arrêté le règlement européen n°2073/2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG EU 2073	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Flore aérobie 30°C		10 000	100 000
Escherichia coli *		10	10
Staphylocoques coag +*		100	100
Clostridium perfringens		10	10
Salmonella*		Absence/25g	Absence/25g
Listeria monocytogenes*	Absence/25g**	Absence/25g**	100***

*Critère intéressant pour les technologies exposant les produits à ce risque (manipulations importantes....)

**Ou dérogations prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005

***Critère valable pour les produits de moins de 5j de conservation résiduelle sinon absence dans 25g ou dérogations prévues par le règlement (CE) n°2073/2005.

Une analyse globale sur la flore anaérobie (ex : Escherichia coli, Clostridium perfringens) est également possible.

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés (si poisson d'élevage): conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E)

Pesticides : respect des limites maximales résiduelles du Règlement (CE) n° 396/2005 (et ses modifications)

SURIMI

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006

Médicaments vétérinaires (si poisson d'élevage) : conformes aux limites maximales des résidus de médicaments vétérinaires définies dans le règlement n°2377/90 modifié par. Règlement (CE) no 582/2009.

6 -Spécifications biologiques

Mycotoxines : conformes au règlement CE n°1881/2006 de la commission du 19 décembre 2006
Aucune

7 -OGM

A préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003)

8 -Traitement

Non traité par ionisation

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (verniss) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 10/2011). *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.*

SURIMI

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

THON (conserve)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

LIBELLE DU PRODUIT : EX : **Thon entier au naturel, thon albacore, thon listao**

CODE PRODUIT :

1 – Définition et description de la denrée alimentaire
--

Produit conforme à la réglementation en vigueur : règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires. Règlement CE 852/2004 (consolidé), 853/2004 (consolidé), 2076/2005 (consolidé) et 1020/2008 (consolidé).

Les informations transmises par le fournisseur doivent être au minimum les suivantes (12 mentions obligatoires conformément aux articles 10 à 35 du règlement européen 1169/2011) :

- **Dénomination de la denrée alimentaire**
- **Liste des ingrédients**

Ingrédients : Thon, milieu de couverture (eau ou huile), sel

- **Allergènes**

Les substances allergènes déclarables doivent être indiquées dans la liste des ingrédients par une typologie différente (EX : en gras)

Contaminations croisées possibles : *à indiquer par le fournisseur*

- **Quantité de certains ingrédients ou catégorie d'ingrédients**
- **Quantité nette de la denrée alimentaire**
- **Durée de vie de la denrée alimentaire**
- **Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Température de conservation : A conserver au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C) après ouverture.

- **Nom ou raison sociale et adresse du fournisseur**
- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

THON (consERVE)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

- **Déclaration nutritionnelle**

Source des données : préciser si valeurs obtenues d'après analyses (laboratoire indépendant) ou d'après tables nutritionnelles.

Les valeurs nutritionnelles du thon sont disponibles dans le CIQUAL 2013. Les compositions de 5 produits différents, de conserves à base de thon, sont présentes :

- Thon albacore, au naturel, appertisé, égoutté
- Thon germon ou thon blanc à l'huile de soja, appertisé, égoutté
- Thon germon ou thon blanc, à l'huile d'olive, appertisé, égoutté
- Thon à l'huile, appertisé, égoutté
- Thon au naturel, appertisé, égoutté

Composition nutritionnelle moyenne pour 100 g : valeurs indicatives

Eléments	Thon albacore, au naturel	Thon germon ou thon blanc, à l'huile d'olive	Thon à l'huile	Thon, au naturel
Valeur énergétique (kJ/kcal)/100g	542/128	807/192	854/204	471/111
Matières Grasses (g)	1,98	6,95	11	0,4
Dont AGS(g)	0,67	1,34	1,58	0,086
Glucides (g)	0,58	1,01	0,22	0
Dont sucres (g)	<0,094	0	<0,11	0
Fibres alimentaires (g)	<1,5	0	<0,75	0
Protéines (g)	26,6	31,3	25,9	26,8
Sel (g)	0,707	0,67	0,43	0,74

- **Estampille sanitaire**

Autres informations importantes devant être transmises par le fournisseur : **estampille sanitaire, conditionnement, fonctionnalités**

THON (consERVE)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

2 – Caractéristiques organoleptiques

Visuel :

Germon : blanc à crème

Albacore : rose à beige

Listao : rose à brun clair

Texture :

Germon : tendre et ferme

Albacore : tendre

Listao : moelleuse et non sèche

Odeur : doit être caractéristique de l'espèce présente

Listao : agréable, odeur de poisson

3 - Caractéristiques physico-chimiques

pH produit fini :

4 -Spécifications microbiologiques

Critères microbiologiques liés aux **conserves de poisson** selon le règlement européen n°2073/2005 du 15 novembre 2005 et les critères définis par la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD).

Germe	Critère REG (CE) n° 2073/2005	Critère MP/MDD LS Réception Distribution	Critère MP/MDD LS à DLC/DLUO Distribution
		FCD	
Histamine	100	100	100

La stabilité biologique à température ambiante des conserves doit pouvoir être démontrée par un test de stabilité selon la norme NF V08-408 (notamment absence de déformation de l'emballage et contrôle de la variation de pH après incubation pendant 7 jours à 37°C et 55°C).

THON (conserve)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

5 -Spécifications toxicologiques chimiques

Additifs alimentaires autorisés : conformes à la réglementation en vigueur CE 1333/2008 (Partie E).

Métaux lourds : conformes aux limites maximales résiduelles fixées par le règlement CE n°1881/2006.

Dioxines et PCB : conformes à la réglementation en vigueur Règlement 1881/2006.

6 -Spécifications biologiques

Aucune

7 -OGM

Si présence, à préciser par le fournisseur selon la réglementation de l'étiquetage (règlement CE n°1829/2003 et 1830/2003).

8 -Traitement

Non traité par ionisation.

Si présence d'herbes aromatiques, épices et condiments végétaux, la directive 1999/3/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 impose une dose globale moyenne de radiation absorbée maximale de 10 kGy pour ces derniers.

9 - Matériau au contact/Emballage

L'emballage doit être étanche à l'air, à l'humidité, à la poussière ainsi qu'aux contaminations externes.

Bisphénol A : Se conformer à la réglementation en vigueur. Dans le cas de conserves (vernis) ou plastique susceptible d'en contenir : les tests de migration du Bisphénol A doivent faire partie des plans de surveillance. Tous les résultats doivent être inférieurs aux limites de migration spécifique fixées par la réglementation européenne (LMS : 0,6 mg/kg d'aliment, directive 2004/19/CE).

La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Les produits mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 2015 peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

THON (conserve)

Numéro : CDC-MP-

Date de création : Septembre 2013 – mise à jour Janvier 2017

Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage à fournir des **produits dont les matières premières sont conformes** par rapport aux lois et règlements applicables aux matières premières fournies, y compris par rapport au Code de la Consommation.

L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002).

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006, version consolidée, fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

La traçabilité du fournisseur doit permettre une parfaite identification des lots.

Le fournisseur s'engage à appliquer **le principe de précaution** dès qu'un risque est connu par lui et à avertir son client. Il s'engage notamment à reprendre les lots visés et à les remplacer.

Le fournisseur est conformément aux dispositions du code civil (articles 1386-1 à 1386-18) pleinement responsable en cas de produit fourni défectueux et déclare avoir souscrit une assurance couvrant sa responsabilité en cas de livraison d'une matière première défectueuse couvrant l'intégralité des préjudices subis.

	Pour le fournisseur	Pour le client
Fait en deux exemplaires à :		
Le :		
Nom du signataire :		
Qualité du signataire :		
Signature :		

LEXIQUE

Acide ascorbique : nom chimique de la vitamine C, puissant antioxydant. Présent naturellement dans un grand nombre de produits végétaux, il est aussi utilisé en tant qu'additif (E 300) pour sa fonction réductrice, notamment pour éviter la décoloration des pigments naturels des fruits de certains fourrages.

Acide bêta hydroxybutyrique : utilisé comme indice du développement embryonnaire et analysé afin de garantir qu'aucun œuf incubé rejeté n'ait été utilisé comme matière première.

Acide citrique : acide organique présent dans certains fruits comme le citron. Il est utilisé en agroalimentaire comme acidifiant et correcteur d'acidité (E 330 produit par synthèse).

Acide gras : Constituant principal des triglycérides. On distingue deux familles : les acides gras saturés (AGS) et les acides gras insaturés (AGI).

Acide gras insaturé : Les acides gras insaturés sont des acides gras dont la chaîne carbonée comporte une ou plusieurs double liaisons. Les principales sources d'acides gras insaturés sont les produits d'origine végétale (graines, fruits et fruits oléagineux) ainsi que les poissons gras comme le saumon, le maquereau ou la sardine par exemple.

Acide gras saturé : Les acides gras saturés sont des acides gras dont la chaîne carbonée ne comporte aucune double liaison. Les principales sources d'acides gras saturés sont les produits d'origine animale (fromage, beurre, viandes grasses, certaines charcuteries...) mais également les viennoiseries, les barres chocolatées et de nombreux aliments transformés.

Acide gras trans : Ces composés peuvent avoir des origines très différentes. Certains acides gras trans sont dits naturels : ils sont créés dans l'estomac des ruminants par des bactéries. Ces composés passent ensuite dans les graisses corporelles des animaux et dans leur lait. On en retrouve dans la viande, le lait et les produits laitiers. D'autres acides gras trans sont d'origine technologique. Ils sont synthétisés via des procédés industriels comme l'hydrogénation des huiles végétales. Ils peuvent également se former lors du chauffage et de la cuisson des huiles végétales à haute température.

Acide gras essentiel : acide gras non produit par l'organisme et ne pouvant être apporté que par l'alimentation.

Acide lactique : l'acide lactique a deux utilisations différentes : 1) il est indicateur de contaminations par les micro-organismes. C'est un « déchet » de certaines bactéries et pour certains aliments, la présence d'acide lactique signifie que des micro-organismes ont été présents ou 2) additif : il est utilisé en alimentaire pour ses propriétés acidifiantes.

Acide succinique : sa présence révèle la contamination microbienne de l'œuf avant pasteurisation.

Acidité : propriété chimique pouvant être mesurée par le pH (échelle de 1 à 14). Une substance est considérée comme acide lorsque son pH est inférieur à 7.

LEXIQUE

Acrylamide : L'acrylamide est un composé chimique qui se forme en général dans les produits alimentaires riches en amidon lors des processus de cuisson à haute température tels que la friture, la cuisson au four et le rôtissage. Une déclaration de 2005 de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) signalait qu'il pouvait exister un problème de santé associé à l'acrylamide qui est connu pour être à la fois carcinogène et génotoxique (c'est-à-dire qu'il peut endommager le matériel génétique des cellules).

Additif : Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées intentionnellement aux denrées alimentaires pour remplir certaines fonctions technologiques, par exemple pour colorer, acidifier, ou augmenter la durée de conservation. Les additifs font l'objet d'une liste limitative codifiée (Ex. E 140).

Aflatoxine : Mycotoxine* cancérigène génotoxique produite par certaines espèce d'*Aspergillus* (*Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus*). C'est l'aflatoxine B1 que l'on rencontre le plus souvent dans les aliments. On en retrouve dans des aliments courant comme les oléagineux (arachides, amandes, noisettes, noix, pistache...) ou les céréales (maïs, blé...).

Allergène : Substance qui déclenche ou favorise l'allergie, ensemble de réactions inadaptées ou excessives du système immunitaire de l'organisme, suite à un contact, une ingestion ou une inhalation. La réglementation actuelle ainsi que le nouveau règlement européen 1169/2011 qui entrera en application en décembre 2014 exigent que soit précisée dans les listes d'ingrédients la présence des allergènes dits majeurs. Ces allergènes figurent à l'ANNEXE II du règlement 1169/2011. Cette annexe peut être consultée à la fin de ce lexique.

Antioxydant : Substance qui prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de couleur.

Auxiliaire technologique : aide technique lors de la fabrication des denrées alimentaires. Ils sont utilisés en quantité nécessaire et suffisante pour permettre, faciliter ou optimiser une étape de la fabrication d'un aliment. Contrairement aux additifs alimentaires, les auxiliaires technologiques n'ont plus d'effet dans le produit fini. Cependant, il peut subsister des résidus techniquement inévitables, qui ne doivent pas avoir d'effet technologique sur le produit fini et ne présenter aucun risque sanitaire.

Béta carotène : pigment orange précurseur de la vitamine A.

Benzo(a)pyrène : l'un des plus connus des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP*). Il est génotoxique et reprotoxique.

Bisphénol A (BPA) : produit chimique principalement utilisé en association à d'autres substances chimiques pour la fabrication de plastiques et de résines. Le BPA peut migrer en petites quantités dans les aliments et les boissons stockées dans des matériaux qui contiennent cette substance. *La loi française n°2012-1442 du 2 juillet 2012 interdit à compter du 1^{er} janvier 2015 la fabrication, l'importation, l'exportation et la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.*

LEXIQUE

Brix : L'échelle de Brix sert à mesurer (en degrés Brix) la fraction de saccharose dans un liquide (c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble).

Brookfield : appareil de mesure de la viscosité.

Colorant : additif qui ajoute ou redonne de la couleur à des denrées alimentaires. Il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommées comme aliment en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristique dans l'alimentation.

Chloramphénicol : antibiotique à large spectre utilisé en médecine humaine. Il est interdit d'utilisation en Europe pour les animaux destinés à la consommation depuis 1994. Les résidus de chloramphénicol sont réputés être cancérigènes et provoquer des troubles génétiques.

Coliformes : microorganismes très répandus, présents dans l'intestin des humains et d'autres animaux, ainsi que dans le sol ; sa présence indique une pollution fécale et une contamination potentiellement dangereuse par des microorganismes pouvant causer des maladies.

Conchage : méthode qui permet de rendre le chocolat plus onctueux en le brassant à une température de 80°C. Il permet d'incorporer le beurre de cacao et d'uniformiser le produit en affinant son goût.

Conservateur : substance qui prolonge la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes.

Contamination croisée : transfert non intentionnel de microorganismes, de contaminants chimiques (y compris les allergènes) ou de corps étrangers d'un produit alimentaire, d'une personne ou d'un objet à un autre produit alimentaire. Cette contamination se passe en général entre des produits alimentaires bruts et des produits prêts à consommer ou entre des produits qui contiennent des allergènes et des produits qui n'en contiennent pas.

Date Limite de Consommation (DLC) : date figurant sur les denrées alimentaires périssables susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine.

Date de durabilité minimale : date au-delà de laquelle les qualités organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties : le produit risque d'avoir moins de goût, moins de vitamines, une consistance différente, sans pour autant constituer un danger pour la santé. *Anciennement dénommée « date limite d'utilisation optimale » ou « DDM ».*

Densité : Propriété physique caractéristique. Elle est définie comme étant le rapport de la masse d'un certain volume de substance à la température t à la masse du même volume d'eau à la même température t. Elle n'a pas d'unité.

LEXIQUE

Densité apparente : se calcule en mesurant la masse d'une certaine quantité de poudre dans un volume connu. S'exprime en g/cm³

Déoxynivalénol : mycotoxine* du type B-trichothécène, produite en particulier par des moisissures appartenant au genre *Fusarium*. Elle peut être trouvée principalement dans le maïs, l'avoine, l'orge et le blé et survit à la cuisson.

Dioxines : Famille d'hydrocarbures aromatiques polycycliques portant de 1 à 8 atomes de chlore. Selon le nombre et la position des atomes de chlores, ainsi que la disposition relative des cycles aromatiques, on distingue 75 polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD, les dioxines sensu stricto) et 135 polychlorodibenzo-furanes (PCDF). Les dioxines sont essentiellement des produits "accidentels" de l'industrie humaine. Les dioxines et les furanes sont des composés organiques, caractérisés par une demi-vie de plusieurs années, qui possèdent une forte tendance à l'accumulation dans les tissus biologiques, en particulier les tissus riches en lipides (les "graisses"). Ils se trouvent dans l'air, l'eau, le sol, les sédiments, les animaux et les aliments. En l'état actuel des connaissances, 7 des 75 dioxines sensu stricto et 10 parmi les 135 furanes présentent une toxicité avérée.

Disaccharide : Sucre formé de deux sucres simples

Dispersibilité : capacité d'une poudre à se solubiliser.

Echelle de Roche : Echelle de couleur de référence permettant d'identifier l'intensité du jaune d'œuf. Chaque couleur correspond à un chiffre allant de 1 à 15 (du jaune clair au jaune orangé).

Edulcorant : Un édulcorant est une substance ayant un goût sucré. Certains édulcorant n'apportent pas de calories, ou beaucoup moins que le sucre.

Emulsifiant : substance qui rend possible la formation ou le maintien d'un mélange homogène de deux phases immiscibles, comme l'huile et l'eau, dans un aliment.

Epaississant : substance qui, ajoutée à un aliment, en augmente la viscosité

Estampille sanitaire : marque ovale qui se trouve sur le produit alimentaire ou sur son emballage et qui permet sa commercialisation car elle certifie l'agrément sanitaire de l'unité de production. On y retrouve le code du pays d'implantation, le numéro de codification de département du lieu d'implantation, le numéro de codification de la commune d'implantation, le numéro attribué à l'établissement et le sigle de la communauté européenne.

Extrait sec : L'extrait sec est l'ensemble des substances qui restent après complète déshydratation.

Extrait sec dégraissé : L'extrait sec dégraissé correspond à l'ensemble des composants de la matière sèche à l'exception des matières grasses.

LEXIQUE

Flore aérobie mésophile : indicateur sanitaire qui permet d'évaluer le nombre d'UFC (Unité Formant une Colonie) présentes dans un produit ou sur une surface. Ce dénombrement se fait à 30 °C ce qui permet de dénombrer trois grands types de flore : la flore thermophile, température optimale de croissance à 45 °C ; la flore mésophile, température optimale de croissance entre 20 °C et 40 °C et la flore psychrophile, température optimale de croissance à 20 °C.

Gélifiant : substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, lui confère de la consistance par la formation d'un gel.

Glucides : Les glucides constituent une des trois grandes familles de nutriments, avec les protéines et les lipides. Ils sont avant tout un carburant énergétique majeur et sont nécessaires au bon fonctionnement des cellules, en particulier au niveau des muscles, du cerveau, du cœur et des globules rouges. On regroupe sous le terme « glucides totaux » les amidons et les sucres simples.

Gluten : constituant naturel du grain de céréales, le gluten est majoritairement un mélange de protéines (essentiellement de gliadines et de gluténines), ainsi que d'un peu d'acides gras et de sucres. Le gluten, est responsable de l'élasticité de la pâte malaxée ainsi que de la masticabilité des produits à base de céréales cuits au four. Cette visco-élasticité permet de faire du pain de qualité : les bulles de CO₂ dégagées lors de la dégradation anaérobie de l'amidon par les levures sont figées dans le réseau de gluten à la fois tenace et élastique (la pâte « lève »). On le retrouve donc dans les farines de céréales panifiables comme le blé, le seigle, et en quantité moindre dans des céréales difficilement panifiables, comme l'orge.

Granulométrie : mesure de la taille des particules élémentaires qui constituent les ensembles de grains de substances diverses comme la poudre de lait.

HAP : Les hydrocarbures aromatiques polycycliques sont des substances chimiques produites notamment lors de la combustion incomplète de matériaux organiques (bois, laine, goudrons, tabac, viande grillée...). Plusieurs sont cancérigènes.

Indice de peroxyde : L'indice de peroxyde indique la teneur d'une huile ou d'une graisse en oxygène à liaison peroxyde qui caractérise une oxydation débutante dans les huiles et graisses et donc un début de rancissement.

Indice de solubilité d'une poudre : est déterminé par mesure, après centrifugation du mélange liquide + poudre, de la quantité de poudre restante et donc non solubilisée. Il s'exprime en millilitres. Une valeur élevée signifie que la poudre est peu soluble.

Ionisation : L'ionisation est un mode de traitement des denrées alimentaires visant à détruire les microorganismes grâce à des rayonnements ionisants et à assurer ainsi une meilleure conservation des aliments. Un aliment traité par ionisation n'est pas radioactif.

Lactose : disaccharide que l'on retrouve essentiellement dans le lait et ses dérivés.

LEXIQUE

Laminage : deuxième broyage intervenant dans le procédé de fabrication du chocolat. Il est opéré dans une broyeuse à cylindres. Il réduit encore la taille des grains et mêle intimement les composants gras et non gras, ce qui apportera plus de finesse au chocolat.

Lipides : les lipides constituent la matière grasse des êtres vivants. Les lipides alimentaires sont constitués principalement de triglycérides, dont les constituants majeurs sont les acides gras

Listeria monocytogenes : type de bactérie souvent présent dans les aliments et ailleurs dans l'environnement qui peut causer une maladie rare mais grave appelée listériose, en particulier chez les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.

Dans les cas graves, elle peut entraîner une infection du cerveau, voire la mort. Elle peut survivre et parfois proliférer sur les aliments conservés au réfrigérateur. De plus, les aliments contaminés ont une apparence, une odeur et un goût normaux. Cependant, des méthodes de cuisson adéquates peuvent tuer *Listeria*.

Lysozyme : enzyme antibactérienne que l'on rencontre notamment dans le blanc d'œuf. Elle permet la destruction de composants des parois bactériennes.

Matière grasse butyrique : Matière grasse du lait.

Mélatamine : La mélatamine est une molécule largement utilisée dans la fabrication de résines, de colles ou d'engrais. Les caractéristiques très intéressantes des produits obtenus (rigidité, solidité, résistance à la chaleur) ont entraîné son utilisation pour de nombreux objets tels des ustensiles ménagers (assiette, gobelets, couverts, dit mélaminé) ou dans l'ameublement (plan de travail de cuisine, meubles divers, à base de mélaminé ou de stratifié). Ce matériau a été récemment utilisé à des fins malhonnêtes pour donner l'illusion d'une présence élevée en protéines dans des laits en poudre. Cette pratique frauduleuse a provoqué de graves accidents.

Métaux lourds : Les métaux "lourds" sont ainsi qualifiés du fait de leur densité élevée. Les principaux métaux lourds sont le plomb, le cadmium, le mercure, l'arsenic et dans une moindre mesure, le chrome et le nickel. Ils sont dangereux pour l'environnement car ils ne sont pas dégradables. Les métaux lourds ont diverses origines : les roches du sol (arsenic, plomb...) la pollution atmosphérique (plomb, cadmium...), les engrais (cadmium, plomb, arsenic...), les boues urbaines (mercure, plomb, cadmium...). Ils peuvent être absorbés directement par le biais de la chaîne alimentaire entraînant alors des effets chroniques ou aigus : ils se substituent aux minéraux essentiels, ont un effet antibiotique, ce qui augmente la résistance des bactéries, changent notre code génétique, produisent des radicaux libres, neutralisent les acides aminés utilisés pour la détoxification.

Monosaccharide : Glucide, sucre simple non hydrolysable. On dit aussi "ose".

Mycotoxine : Les mycotoxines sont des métabolites secondaires des champignons (moisissures) présentant des propriétés toxiques diverses (carcinogènes, immunosuppressives, hépatotoxiques, néphrotoxiques, neurotoxiques, etc.). Ces mycotoxines sont susceptibles de contaminer les produits agricoles (grains, lait) et les denrées alimentaires (produits céréaliers, boissons) et affecter ainsi leur qualité sanitaire.

LEXIQUE

Ochratoxine A : mycotoxine* ayant des propriétés cancérigènes, néphrotoxiques, tératogènes, immunotoxiques et éventuellement neurotoxiques Elle est produite par plusieurs champignons (espèces *Penicillium* et *Aspergillus*) et peut être naturellement présente dans de nombreux produits végétaux du monde entier, tels que les céréales, les grains de café, le cacao et les fruits séchés. Les champignons en question se développent principalement aux champs plutôt que pendant le stockage.

OGM (Organisme Génétiquement Modifié) : organismes vivants dont le patrimoine génétique a été modifié par l'homme pour leur conférer de nouvelles propriétés.

Particules brûlées : se forment durant le processus de séchage du lait si des particules demeurent trop longtemps dans le processus, en raison d'une forte réaction de Maillard (réaction de sucres avec des acides aminés – les constituants des protéines)

Pasteurisation : Mode de conservation des produits consistant à leur appliquer un traitement thermique léger. Les températures de pasteurisation varient entre 70 °C et 85 °C. Si cette température est dépassée, on attaque l'intégrité chimique de certains éléments du produit, le rendant inapte à porter le qualificatif de « frais ». Les aliments sont alors stérilisés et non plus pasteurisés.

Patuline : mycotoxine* produite par un certain nombre de moisissures comme *Penicillium* et *Aspergillus*. Même si les pommes ont tendance à en être la principale source, tout fruit moisi ou pourri peut contenir cette toxine.

PCB : composés organiques chlorés à très longue durée de vie. Ce sont des mélanges industriels fabriqués et utilisés à partir des années 30 pour leurs propriétés isolantes (transformateurs électriques) et leur stabilité chimique et physique (huile de coupe, encre, peinture). Certains ont un mode d'action semblable à celui des dioxines.

Pesticide : substance chimique destinée à repousser, détruire ou combattre les ravageurs et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages aux denrées alimentaires, aux produits agricoles, au bois et aux produits ligneux. Sont également inclus les régulateurs de croissance des plantes, les défoliants, les dessiccants, les agents réduisant le nombre de fruits ou évitant leur chute précoce, et les substances appliquées avant ou après récolte pour empêcher la détérioration des produits pendant leur stockage ou leur transport.

Phosphatase : enzyme constamment présente dans le lait cru et progressivement inactivée par un chauffage à température supérieure à 60 degrés C, doit être absente dans un lait correctement pasteurisé

Point de fusion : température à laquelle une substance passe d'un état solide à un état liquide.

Protéine : Une protéine est une macromolécule biologique composée d'une ou plusieurs chaînes d'acides aminés liées entre elles par des liaisons peptidiques (chaîne polypeptidique).

Refractomètre : permet de mesurer l'indice de réfraction d'un liquide.

LEXIQUE

Salmonelle : Les Salmonella sont des entérobactéries. Elles sont responsables, après pénétration par voie orale, de nombreuses infections (salmonelloses), notamment des fièvres typhoïde et paratyphoïdes (maladies à déclaration obligatoire n° 1), des gastro-entérites et des toxi-infections alimentaires collectives (maladies à déclaration obligatoire n° 12). Le principal mode de contamination chez l'homme est l'ingestion à partir de l'eau (*S.typhi* surtout), des aliments (ex. produits laitiers, œufs, viande) ou d'animaux familiers porteurs.

Sorbate (de potassium de sodium ou de calcium) : Ce sont des conservateurs efficaces contre les moisissures et les levures.

Stabilisant : substance qui, ajoutée à une denrée alimentaire, permet de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires.

Staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*) : espèce la plus pathogène du genre *Staphylococcus*. Elle est responsable d'intoxications alimentaires, d'infections localisées suppurées et, dans certains cas extrêmes, de septicémies physiques (greffe, prothèses cardiaques).

Triglycéride : Il s'agit d'une variété de lipides. On parle également de graisses neutres. Chimiquement, les triglycérides sont composés de trois molécules d'acides gras reliées à une molécule de glycérol. Les triglycérides constituent la majeure partie des lipides alimentaires et des lipides de l'organisme stockés dans le tissu adipeux.

Viscosité : Propriété d'un fluide à résister plus ou moins à l'écoulement. Son expression dépend du type de dispositif utilisé pour la mesurer. Elle est le plus souvent mesurée au moyen d'un viscosimètre de type Brookfield.

Zéaralénone : mycotoxine* produite par plusieurs champignons de terrain du genre *Fusarium* comme *F.graminearum*, *culmorum*, *cerealis*. Ces champignons infectent les céréales avant la récolte dans les champs pendant la floraison. La croissance et la production de toxines peut également se produire lors de l'entreposage après récolte dans des conditions d'entreposage médiocres (humidité > 22 %). Les céréales comme l'orge, l'avoine, le blé, le riz, le maïs sont susceptibles de faire l'objet d'une contamination par la zéaralénone. Celle-ci se produit tout à la fois dans les zones climatiques tempérées et plus chaudes.

REGLEMENT 1169 / 2011

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Œufs et produits à base d'œufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	



"bou
lan
ger"

Mollusques et produits à base de
mollusques

CAHIER DES CHARGES MATIERES PREMIERES