

Spécifications marques propres

1 Informations générales		
Nom de l'article	Pois Chiches	
Dénomination légale <small>(DE : Dénomination de la denrée alimentaire)</small>	Pois Chiches	
Numéro d'article du fournisseur		
Marque	Ferme Courtois	
GTIN/ EAN	pièce EAN	7640118150322
	carton EAN	7640118150445
	Év. kg EAN	-
Grammage	Poids net/Vol. de remplissage Emballage individuel (Év. nombre de pièces x grammage individuel)	5 kg
	Poids brut de l'emballage individuel	5.040 kg
	Nombre d'emballages individuels par suremballage	
	Poids net/Vol. de remplissage suremballage (nombre d'emballages individuels x grammage de l'emballage individuel)	
	Poids brut de l'emballage/du suremballage	
	Év. poids net égoutté / poids de viande ou de poisson	
Pays de fabrication du produit	Fabriqué en/aux (pays) SUISSE	
1.1 Fournisseur		
Nom de l'entreprise	Ferme Courtois SA	
Adresse, ville, code postal, pays	Rte de la Branvaude 10 1290 Versoix	
Contact de la personne responsable de l'AQ (nom, e-mail, numéro de téléphone)	Christophe Courtois, lescourtois@bluewin.ch , 022.755.43.16	
Référentiels* du fournisseur, par ex. IFS Food, IFS Broker, BRC, Global GAP, etc. <small>*joindre le certificat actuel</small>	<input type="checkbox"/> IFS Food <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS Broker <input type="checkbox"/> IFS Logistiques <input type="checkbox"/> Global GAP <input type="checkbox"/> autre: _____	
Numéro d'autorisation de l'entreprise (pour les denrées alimentaires d'origine animale)		
Contact en cas d'urgence (e-mail, n° de téléphone)	Christophe Courtois, lescourtois@bluewin.ch , 022.755.43.16	

1.2 Données du dernier transformateur / fabricant - si le fournisseur n'est pas le dernier transformateur / fabricant

Nom de l'entreprise	
Adresse, ville, code postal, pays	
Référentiels* du dernier transformateur, par ex. IFS Food, IFS Broker, BRC, Global GAP, etc. *joindre le certificat actuel	<input type="checkbox"/> IFS Food <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> IFS Broker <input type="checkbox"/> IFS Logistiques <input type="checkbox"/> Global GAP <input type="checkbox"/> autre: _____
Numéro de l'entreprise (pour les denrées alimentaires D'origine animale)	

2 Produit

2.1 Ingrédients

- Citer tous les composants par ordre décroissant d'importance pondérale, y compris ceux des ingrédients composés
- Les additifs doivent être indiqués avec leur catégorie et leur numéro E
- Tous les additifs, excipients et auxiliaires technologiques (y compris ceux qui n'ont plus d'effet technologique sur le produit fini) doivent être cités.

Désignation légale (pour les additifs, y compris la catégorie et le numéro E)	Pourcentage %	Pays d'origine de la matière première / le cas échéant, lieu d'origine	Remarques (ex: type de coupe, présence d'excipients, etc.)
Pois Chiches	100	Suisse	
Liste des ingrédients (base pour la déclaration) note: les allergènes doivent être mis en évidence.	Pois Chiches		
Év. indications spéciales concernant l'origine (par ex. viande: née/élevée/abattue ; le cas échéant, lieu d'origine, etc.)			
Huile de palme	Le produit contient-il de l'huile de palme, de la graisse de palme ou des ingrédients à base d'huile de palme? <input type="checkbox"/> Oui, selon le niveau RSPO suivant: <input type="checkbox"/> Équilibre des masses <input type="checkbox"/> Séparé <input checked="" type="checkbox"/> Non, le produit ne contient pas d'huile de palme		

Œufs/ ovoproduits	Si le produit contient des œufs ou des ovoproduits: de quelle forme d'élevage les œufs utilisés proviennent-ils? <input type="checkbox"/> Élevage en plein air <input type="checkbox"/> Élevage au sol <input type="checkbox"/> Élevage en batteries
Viande séparée mécaniquement	Le produit contient-il de la viande séparée mécaniquement? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

2.2 Régimes alimentaires

Le produit convient pour :	Organisme de contrôle (si la certification est disponible):
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-végétarien	
<input type="checkbox"/> Ovo-végétarien	
<input type="checkbox"/> Lacto-végétarien	
<input type="checkbox"/> Sans gluten	
<input type="checkbox"/> Sans lactose	
<input type="checkbox"/> Autre:	

2.3 Allergènes

Présence d'allergènes selon le Règlement (UE) N° 1169/2011 – préparation des informations relatives à une denrée alimentaire - annexe II et ODAI, RS 817.022.16	Repris sur la liste des ingrédients	Traces possibles	Non repris sur la liste des ingrédients
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Blé (comme l'épeautre et le blé khorasan)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Œufs et ovoproduits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amandes (<i>Amygdalus communis</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noisettes (<i>Corylus avellana</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix (<i>Juglans regia</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pistaches (<i>Pistacia vera</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noix de macadamia ou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

du Queensland (Macadamia ternifolia)			
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux (SO ₂) et sulfites >10 mg/kg ou > 10 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.4 Valeur nutritive

Informations nutritionnelles	Valeurs nutritives pour <input checked="" type="checkbox"/> 100 g / <input type="checkbox"/> 100 ml <input type="checkbox"/> égoutté		
	Énergie	1370 kJ	327kcal
	Graisses		4.9 g
	- dont acides gras saturés		0.6 g
	Glucides		44.3 g
	- dont sucres		2.4 g
	Fibres alimentaires		15.5 g
	Protéines		18.6 g
	Sel		0 g
	Teneur en alcoo		0 (Vol.-%)
Autres informations nutritionnelles (ex. vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés)			

2.5 Informations complémentaires conformément au règlement (UE) N° 1169/2011 - Indications soumises à un devoir de déclaration -

Annexe III	Oui	Non	Observation
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Avec édulcorant(s)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Avec sucre(s) et édulcorant(s)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contient une source de phénylalanine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive (si >10% de polyalcools)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contient de la réglisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Teneur élevée en caféine > 150 mg/l	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contient de la caféine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contient des stérols végétaux / des stanols végétaux ajoutés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Annexe VI	Oui	Non	Observation
Décongelé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Irradié	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Contient un ingrédient de substitution	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Protéines ajoutées (pour les produits à base de viande et de poisson)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Eau ajoutée >5% (pour les produits à base de viande et de poisson)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
viande reconstituée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
poisson reconstitué	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Boyau de saucisse / de salami impropre à la consommation	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Viande hachée	Teneur en matières grasses inférieure à % Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à %		
2.6 Préparation			
Indications concernant la préparation ou l'utilisation (ex. mode de cuisson)			
2.7 Date de durabilité minimale (DDM)			
Conditions de conservation avant ouverture (ex. 2 °C -6 °C, au réfrigérateur, à l'abri de la lumière) <small>Note: pour les articles SG indiquer la conservation à -6 °C/ -12 °C et -18 °C</small>	A conserver au sec		
Durée de validité à partir de la fabrication			
Durée de validité à partir de la livraison	18 mois		
Indication de DDM comme suit:	<input checked="" type="checkbox"/> À consommer de préférence avant le: 31.12.2025 <input type="checkbox"/> À consommer de préférence avant fin: <input type="checkbox"/> À consommer jusqu'au:		
Emplacement de la DDM sur le produit/ l'étiquette (ex. impression au dos, sur le bord du sachet, sur le couvercle/ bouchon, etc.)	Au dos		
Conservation après ouverture de l'emballage (ex. À consommer dans les 3 jours après l'ouverture.)			
2.8 Autres informations			
Oui	Lesquelles de ces informations concernent le produit?		
<input type="checkbox"/>	Ne consommer que cuit à cœur.		
<input type="checkbox"/>	Ne pas recongeler après décongélation.		
<input type="checkbox"/>	Consommer immédiatement après décongélation.		
<input type="checkbox"/>	Indications concernant l'hygiène de la cuisine/ l'utilisation (ex. pour la viande et le poisson): Ne pas mettre le produit en contact avec d'autres aliments. Jeter le liquide de décongélation. Nettoyer soigneusement les mains et la vaisselle, travailler dans un environnement propre.		
<input type="checkbox"/>	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des pierres résiduelles ou des fragments de pierre.		
<input type="checkbox"/>	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des coquilles résiduelles ou des fragments de coquilles.		
<input type="checkbox"/>	Malgré l'extraction scrupuleuse des arêtes, peut contenir des arêtes résiduelles.		
<input type="checkbox"/>	Congelé le: JJ.MM.AAAA		
<input checked="" type="checkbox"/>	Autres: « malgré un triage minutieux, la présence de petits cailloux n'est pas exclue »		

2.9 Certifications de produits
(le certificat actuel doit être joint au cahier des charges)

Oui	Certifications	Nom de la certification	Organisme de contrôle et numéro d'organisme
<input type="checkbox"/>	Bio (ex. label bio de l'UE, Demeter)		
<input type="checkbox"/>	Provenance (appellation d'origine protégée (AOP), spécialité traditionnelle garantie (STG), indication géographique protégée (IGP))		
<input type="checkbox"/>	Commerce équitable (ex.: UTZ, commerce équitable (FLO), Rainforest Alliance)		
<input type="checkbox"/>	Protection animale / Bien-être de l'animal (ex.: MSC, ASC, Friend of the Sea)		
<input type="checkbox"/>	Environnement (ex: label écologique de l'UE Ecolabel, Ecocert, FSC, PEFC)		
<input type="checkbox"/>	Éthique (ex.: casher, halal)		
<input checked="" type="checkbox"/>	Autres	GRTA	OIC

3 Caractéristiques du produit

3.1 Analyse sensorielle

Visuel	<i>beige</i>
Odeur	
Consistance	sec
Saveur	
Forme/ Calibre	rond

3.2 Exigences analytiques

Exigences microbiologiques	Micro-organismes	Limite	Unité
Règlement (CE) n° 2073/2005 ; DGHM ; OHyg, RS 817.024.1 et toutes les autres lois/ordonnances applicables à ce groupe de produits			
Exigences chimiques ou physiques	Paramètres	Valeur cible	Unité

4 Traçabilité

Définition du lot (ex. DDM ou LOT)		
La traçabilité du produit est garantie par (ex. DDM ou LOT):	DDM	
Les points suivants sont-ils respectés?	Oui	Non
L'encodage de chaque unité d'emballage permet la traçabilité du lot.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit sont spécifiées.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit peuvent être identifiées à tout moment à partir du marquage du lot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tous les numéros de lot et DDM sont indiqués sur le bulletin de livraison correspondant.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 Emballage

Présence de pictogrammes spéciaux sur l'emballage (ex. verre/fourchette, symbole de recyclage, Tidy man)			
Type d'emballage (ex. sous vide)	Sac		
Matériau de l'emballage primaire	KRAFT		
L'emballage primaire contient du bisphénol A	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Mesures de l'emballage primaire (L x l x h) en mm	280	160	160
Poids net de l'emballage primaire	26g		
Matériau de l'emballage secondaire			
Mesures de l'emballage secondaire (L x l x h) en mm			
Poids net de l'emballage secondaire			
Matériau de l'emballage tertiaire			
Mesures de l'emballage tertiaire (L x l x h) en mm			
Poids net de l'emballage tertiaire			

5.1 Certifications

Les certifications suivantes s'appliquent à l'emballage en papier/ carton	<p>FSC:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage primaire</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage secondaire</p> <p><input type="checkbox"/> Non, pas de certification</p> <p>FSC PEFC:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage primaire</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage secondaire</p> <p><input type="checkbox"/> Non, pas de certification</p> <p>PEFC Carton recyclé:</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage primaire</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, pour l'emballage secondaire</p> <p><input type="checkbox"/> Non, pas de carton recyclé</p>
---	---

5.2 Palettes		
Nombre de récipients/de suremballages par couche		
Nombre de couches par palette		
Nombre de récipients/de suremballages par palette		
Poids brut par palette (palette comprise) en kg		
Dimensions de la palette (L x l x h) en mm		
6 Nouveaux aliments		
Le produit livré n'est pas un nouvel aliment et il ne contient aucun des ingrédients considérés comme de nouvelles denrées alimentaires telles que définies dans le Règlement (UE) 2015/2283 et RS 817.022.2	Le produit livré n'est pas un nouvel aliment et il ne contient aucun des ingrédients considérés comme de nouvelles denrées alimentaires telles que définies dans le Règlement (UE) 2015/2283 et RS 817.022.2.	
Oui / Non?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Si «Non» alors à - De quelle nouvelle denrée alimentaire s'agit-il? - Indiquer les informations complémentaires		
7 Durabilité		
7.1 Informations complémentaires		
Ingrédient (liste analogue au point 2.1)	Label	Transport (entre l'origine des matières premières et le lieu de transformation)
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
	Sélectionnez un élément.	Sélectionnez un élément.
7.2 Emballage primaire Produit		
Matériel d'emballage	Quantité en kg	
Sélectionnez un élément.		

7.3 Autres informations	
Transport produit (uniquement le moyen de transport principal)	Sélectionnez un élément
Zone de pêche (uniquement les produits de la pêche)	Sélectionnez un élément
Méthode de pêche (produits de la pêche uniquement)	Sélectionnez un élément
Serres à chauffage fossile (fruits et légumes uniquement, y compris les conserves de légumes)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit sont spécifiées.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
	Certificat Sélectionnez un élément
8 Validité	
Valable dès le:	
8.1 Explication	
<p>Les produits fabriqués et livrés de même que les matériaux d'emballage sont conformes aux dispositions légales européennes et suisses.</p> <p>Le fournisseur confirme avoir reçu les spécifications ci-dessus et garantit la livraison exclusive de produits répondant à ces spécifications.</p> <p>Toute modification des spécifications doit obligatoirement être signalée sans délai.</p> <p>Le fournisseur garantit que les emballages utilisés conviennent aux denrées alimentaires et transmet une déclaration de conformité pour chacun des emballages en contact avec le produit. L'emballage primaire ne contient aucune nanoparticule ou nanomatériau.</p> <p>Conformément au Règlement (CE) 1830/2003 et ODAIOUs, RS 817.02, le produit ne contient et n'est composé d'aucun organisme génétiquement modifié et ne contient aucun ingrédient fabriqué à partir d'OGM.</p> <p>Les plaintes seront traitées au niveau national. En cas de rappel du produit, chaque pays doit en être informé par le fournisseur.</p>	
8.2 Signature	
Date	20.09.2024
Nom	Ferme Courtois SA
Signature (avec cachet de l'entreprise)	<p>Ferme Courtois SA Rte de la Branvaude 10 1290 Versoix</p> 