

Spécifications marques propres

1 Informations générales		
Nom de l'article	Lentilles de Sauverny	
Dénomination légale (DE : Dénomination de la denrée alimentaire)	Lentilles vertes	
Numéro d'article du fournisseur		
Marque	Ferme Courtois	
GTIN/ EAN	pièce EAN	7640118150001
	carton EAN	7640118150148
	Év. kg EAN	-
Grammage	Poids net/Vol. de remplissage Emballage individuel (Év. nombre de pièces x grammage individuel)	500g
	Poids brut de l'emballage individuel	510 g
	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. *joindre le certificat actuel	☐ IFS Food ☐ BRC ☐ IFS Broker ☐ IFS Logistiques ☐ Global GAP ☐ 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	☐ IFS Food ☐ BRC ☐ IFS Broker ☐ IFS Logistiques ☐ Global GAP ☐ 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.)
Lentille	100	Suisse	
Liste des ingrédients (base pour la déclaration) note: les allergènes doivent être mis en évidence.	Lentille		
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? ☐ Oui, selon le niveau RSPO suivant: ☐ Équilibre des masses ☐ Séparé ☒ 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? ☐ Élevage en plein air ☐ Élevage au sol ☐ Élevage en batteries		
Viande séparée mécaniquement	Le produit contient-il de la viande séparée mécaniquement? ☐ Oui ☒ Non		
2.2 Régimes alimentaires			
Le produit convient pour :		Organisme de contrôle (si la certification est disponible):	
☐	Ovo-lacto-végétarien		
☐	Ovo-végétarien		
☐	Lacto-végétarien		
☐	Sans gluten		
☐	Sans lactose		
☐	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	☐	☒	☐
Blé (comme l'épeautre et le blé khorasan)	☐	☒	☐
Seigle	☐	☒	☐
Orge	☐	☒	☐
Avoine	☐	☒	☐
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☐	☐
Œufs et ovoproduits	☐	☐	☐
Poissons et produits à base de poissons	☐	☐	☐
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☐	☐
Soja et produits à base de soja	☐	☒	☐
Lait et produits à base de lait	☐	☐	☐
Lactose	☐	☐	☐
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	☐	☐	☐
Amandes (Amygdalus communis)	☐	☐	☐
Noisettes (Corylus avellana)	☐	☐	☐
Noix (Juglans regia)	☐	☐	☐
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	☐	☐	☐
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	☐	☐	☐
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	☐	☐	☐
Pistaches (Pistacia vera)	☐	☐	☐
Noix de macadamia ou	☐	☐	☐

du Queensland (Macadamia ternifolia)			
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 (SO ₂) et sulfites >10 mg/kg ou > 10 mg/l	☐	☐	☐
Lupin et produits à base de lupin	☐	☐	☐
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☐	☐

2.4 Valeur nutritive

Informations nutritionnelles	Valeurs nutritives pour ☒ 100 g / ☐ 100 ml ☐ égoutté		
	Énergie	1370 kJ	324kcal
	Graisses		1.5 g
	- dont acides gras saturés		0.2 g
	Glucides		44.8 g
	- dont sucres		1.1 g
	Fibres alimentaires		17 g
	Protéines		24.4 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	☐	☒	
Avec édulcorant(s)	☐	☒	
Avec sucre(s) et édulcorant(s)	☐	☒	
Contient une source de phénylalanine	☐	☒	
Peut avoir un effet laxatif en cas de consommation excessive (si >10% de polyalcools)	☐	☒	
Contient de la réglisse	☐	☒	
Teneur élevée en caféine > 150 mg/l	☐	☒	
Contient de la caféine	☐	☒	
Contient des stérols végétaux / des stanols végétaux ajoutés	☐	☐	
Annexe VI	Oui	Non	Observation
Décongelé	☐	☒	
Irradié	☐	☒	
Contient un ingrédient de substitution	☐	☒	
Protéines ajoutées (pour les produits à base de viande et de poisson)	☐	☒	

Eau ajoutée >5% (pour les produits à base de viande et de poisson)	☐	☒	
viande reconstituée	☐	☒	
poisson reconstitué	☐	☒	
Boyaux de saucisse / de salami impropre à la consommation	☐	☒	
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) Note: pour les articles SG indiquer la conservation à -6 °C/ -12 °C et -18 °C		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:		☒ À consommer de préférence avant le: 31.12.2025 ☐ À consommer de préférence avant fin: ☐ 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?		
☐	Ne consommer que cuit à cœur.		
☐	Ne pas recongeler après décongélation.		
☐	Consommer immédiatement après décongélation.		
☐	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.		
☐	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des pierres résiduelles ou des fragments de pierre.		
☐	Malgré un processus de fabrication scrupuleux, peut contenir des coquilles résiduelles ou des fragments de coquilles.		
☐	Malgré l'extraction scrupuleuse des arêtes, peut contenir des arêtes résiduelles.		
☐	Congelé le: JJ.MM.AAAA		
☒	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
☐	Bio (ex. label bio de l'UE, Demeter)		
☐	Provenance (appellation d'origine protégée (AOP), spécialité traditionnelle garantie (STG), indication géographique protégée (IGP)		
☐	Commerce équitable (ex.: UTZ, commerce équitable (FLO), Rainforest Alliance)		
☐	Protection animale / Bien-être de l'animal (ex.: MSC, ASC, Friend of the Sea)		
☐	Environnement (ex: label écologique de l'UEEcolabel, Ecocert, FSC, PEFC)		
☐	Éthique (ex.: casher, halal)		
☒	Autres	GRTA	OIC

3 Caractéristiques du produit			
3.1 Analyse sensorielle			
Visuel	vert		
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.	☒	☐
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit sont spécifiées.	☐	☒
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.	☐	☐
Tous les numéros de lot et DDM sont indiqués sur le bulletin de livraison correspondant.	☐	☒

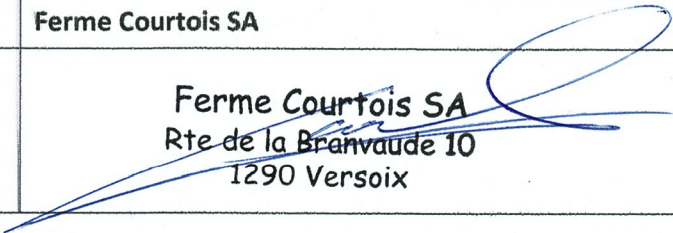
5 Emballage

Présence de pictogrammes spéciaux sur l'emballage (ex. verre/fourchette, symbole de recyclage, Tidy man)			
Type d'emballage (ex. sous vide)	Sachets		
Matériau de l'emballage primaire	OPPC		
L'emballage primaire contient du bisphénol A	☐ Oui ☐ Non		
Mesures de l'emballage primaire (L x l x h) en mm	55	90	15
Poids net de l'emballage primaire	49g		
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	FSC: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de certification FSC PEFC: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de certification PEFC Carton recyclé: ☐ Oui, pour l'emballage primaire ☐ Oui, pour l'emballage secondaire ☐ Non, pas de carton recyclé
---	--

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?		☒ Oui ☐ 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.	
7.2 Emballage primaire Produit			
Matériel d'emballage		Quantité en kg	
Sélectionnez un élément.			
Sélectionnez un élément.			
Sélectionnez un élément.			
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)		☐ Oui ☐ Non
Les matières premières ainsi que les matières de l'emballage en contact avec le produit sont spécifiées.	☐ Oui ☐ Non	Certificat Sélectionnez un élément
8 Validité		
Valable dès le:		
8.1 Explication		
Les produits fabriqués et livrés de même que les matériaux d'emballage sont conformes aux dispositions légales européennes et suisses. Le fournisseur confirme avoir reçu les spécifications ci-dessus et garantit la livraison exclusive de produits répondant à ces spécifications. Toute modification des spécifications doit obligatoirement être signalée sans délai. 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. 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. Les plaintes seront traitées au niveau national. En cas de rappel du produit, chaque pays doit en être informé par le fournisseur.		
8.2 Signature		
Date	20.09.2024	
Nom	Ferme Courtois SA	
Signature (avec cachet de l'entreprise)	 Ferme Courtois SA Rte de la Branvaude 10 1290 Versoix	