

ETIQUETAGE, FICHES TECHNIQUES & CAHIER DES CHARGES



Les denrées alimentaires préemballées doivent respecter des règles en matière d'étiquetage, de présentation et de publicité faite à leur égard. Ces règles sont harmonisées au niveau de l'Union Européenne pour permettre aux consommateurs de réaliser son choix en toute connaissance, pour éliminer les entraves à la libre circulation de denrées alimentaires et les conditions de concurrence inégales.

Adoca vous accompagne dans la création de vos étiquetages et des documents à destination des clients et des fournisseurs.

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur de l'alimentaire vendant des produits conditionnés / emballés

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer d'un étiquetage complet et à jour.
- Disposer de fiches techniques pertinentes.
- Disposer de cahiers des charges complets.

DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction de la gamme de produits.

DEVIS GRATUIT

Réaliser ou mettre à jour les étiquettes de ses produits alimentaires.

Déroulement : (Indicatif)

PHASE 1 - Réalisation / Validation de l'étiquetage :

⇒ *L'information pour les consommateurs*

• Identification et recensement des informations réglementaires applicables :

- Dénomination de vente légale et commerciale.
- Contraintes de champs visuels / de présentation.
- Liste des ingrédients.
- Quantité des ingrédients.
- Allergènes et OGM.
- Quantité nette.
- Apposition du signe "e".
- Date de durabilité.
- Identification du responsable de commercialisation.
- Conditions particulières de conservation et d'utilisation.
- Lieu d'origine ou de provenance.
- Etiquetage nutritionnel.
- Dispositions particulières (*alcool, chocolat, ...*)
- ...

- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Mise en conformité des étiquettes.

PHASE 2 - Réalisation des fiches techniques :

⇒ *L'information pour les clients professionnels*

• Identification et recensement des informations à communiquer :

- Identification du produit.
- Identification du fabricant / conditionneur / fournisseur.
- Composition du produit (*Ingrédients & additifs*).
- Allergènes et OGM.
- Ionisation.
- Valeurs nutritives.
- Conditions de conservation.
- Caractéristiques organoleptiques, physiques, physico-chimiques, microbiologiques.
- Mode d'emploi de préparation.
- Etiquetage.
- ...

- Vérification des sources d'information.
- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Création / mise à jour des fiches techniques.

PHASE 3 - Réalisation des cahiers des charges :

⇒ *Formaliser les accords avec ses fournisseurs*
⇒ *Formaliser les accords avec ses clients*

• Identification et recensement des informations à formaliser :

- Relation commerciale.
- Durée.
- Confidentialité.
- Règlementation applicable.
- Engagement qualité. (*HACCP, certification, ...*).
- Qualité des produits.
- Présentation des produits.
- Etiquetage.
- Gestion des commandes.
- Conditionnement / Emballage.
- Transport / Modalités des livraisons.
- Contrôles (*Analyses, audits, non-conformités, ...*).
- Refus de marchandises.
- Communication de crise.
- ...

- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Création / mise à jour des cahiers des charges.

Notre approche :

- Une connaissance précise de la réglementation et des attentes des services officiels.
- Une étude entièrement personnalisée et adaptée aux spécificités de vos produits.
- La prise en compte de vos documents existants.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr