

LA PROCÉDURE d'agréege « Qualité Produits »

Etapas de reception et contrôle des produits

Déchargement rapide afin d'éviter les ruptures de la chaîne du froid



Vérifications lors de la réception



Fiche d'enregistrement pour la traçabilité



> Contrôle et verifications effectués :

- ✓ hygiène du camion (sol, parois, plafond),
- ✓ état général du conditionnement et de l'emballage,
- ✓ aspect du produit,
- ✓ température avec un thermomètre à infrarouge,
- ✓ conformité entre le bon de livraison et la quantité reçue,
- ✓ poids maximal du colis à 20 kg,
- ✓ conditionnement sous vide de toutes les viandes.
- ✓ complétude du bon de livraison, incluant le destinataire final pour chacune des denrées

> Conformité de l'étiquetage (mentions obligatoires) :

- ✓ dénomination de vente du produit,
- ✓ liste des ingrédients (attention : le % apparaît si l'ingrédient apparaît dans la dénomination de vente)
- ✓ identification et lisibilité des allergènes,
- ✓ poids et quantité nette,
- ✓ date limite de consommation et date de l'emballage,
- ✓ conditions de conservation,
- ✓ nom ou raison sociale et adresse du fabricant,
- ✓ numéro de lot,
- ✓ numéro d'agrément C.E.

> Conditions de refus d'une marchandise

Une marchandise est refusée, à réception, si :



l'emballage est dégradé ou défectueux



il manque l'une des informations obligatoires sur l'étiquetage, ou si la DLC ou la durée de vie est inférieure à la durée minimum requise



la température est non conforme : supérieure à la valeur maximale tolérée



la qualité des produits, ou homogénéité du lot n'est pas respectée

> Procédure de retour d'une marchandise pour refus

Lors d'un refus de marchandise, celle-ci est automatiquement restituée au producteur. Dans le cas où la marchandise a fait l'objet d'une ramasse par les transports SETAK, le producteur en est informé le jour même et la marchandise lui sera retournée le lendemain à ses frais.