



REFERENTIEL PRODUIT

COMPOTE, PUREE DE FRUITS

Document validé le 10-12-2018

Valeurs	Exigence générique référentiel agroalimentaire	Preuve
<p>Exigences & Garantie</p> <p>Respect des valeurs SMB et activité en lien avec ces valeurs, respect de cahiers des charges, qualité certifiante</p>	<ol style="list-style-type: none"> Description du produit et de ses exigences dans une fiche produit, diagramme de fabrication Au minimum, l'entreprise a mis en place un système d'autocontrôle pour ses produits. A cela peut s'ajouter un contrôle interne SMBT ou autre collectif. Pour tendre vers l'excellence, auto contrôle + contrôle externe d'un OC (Organisme Certificateur). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect du diagramme de fabrication ➤ Résultats d'autocontrôle ➤ Notion de tendre vers l'excellence : l'entreprise peut être appelée à fournir des produits pour des tests gustatifs.
<p>Respect consommateur</p> <p>Respect de la promesse client, la communication et le dialogue avec les clients, la gestion des réclamations, l'implantation des sites de production ou de transformation...</p>	<ol style="list-style-type: none"> Ancrage territorial : l'entreprise a son(ses) site(s) de production / transformation dans les départements de Savoie et/ou de Haute-Savoie. Information sur l'origine des matières premières Origines des fruits : <ul style="list-style-type: none"> - Pommes, poires : fruits issus de la démarche de certification CCP/IGP « Pommes et Poires de Savoie » - Coings : Savoie, Haute-Savoie - Autres fruits : dérogation accordée par la Commission d'attribution Qualité des fruits mis en fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - Fruits entiers frais (légères traces de pourriture tolérées), fruits propres et utilisés à leur maturité optimale - Conservation en chambre froide et atmosphère contrôlée jusqu'à transformation Fruits certifiés Bio : certification « agriculture biologique » pour 100% des approvisionnements Produits certifiés bio : compote ou purée de fruits bio certifiées « issu de l'agriculture biologique » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprise ➤ Visuel étiquette, boîte d'emballage, leaflet produit : oui si 1 ou des ingrédients servent d'argument de vente (par ex compote pommes-framboises) ➤ Liste des producteurs engagés dans la démarche (nom, adresse), ➤ Relevé parcellaire pour chaque producteur (lieudit, localisation, n° cadastral) ➤ Bons de livraison des fruits ➤ Fiches de lots des fruits mis en fabrication, ➤ Résultats d'analyse des lots ➤ Attestation de certification AB, liste des opérateurs engagés dans la démarche AB ➤ Attestation de certification AB, liste des opérateurs engagés dans la démarche AB

<p>Savoir-faire spécifique et innovation</p> <p>L'innovation fait partie des objectifs, l'entreprise évalue sa capacité de développement, valorise patrimoine et savoir-faire locaux...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produit traditionnel avec un ancrage historique (travaux de recherche débouchant sur une liste de produits acceptés) 2. Procédé de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> - Pommes : mélange de différentes variétés pour équilibrer sucre et acidité. - Cuisson sans délai après préparation des fruits - Suivi du pH et taux de sucre selon le plan d'autocontrôle 3. Qualité du produit fini : <ul style="list-style-type: none"> - Texture épaisse. Goût de fruits prononcé, peu sucré - Compote composée uniquement de fruits et de sucre - Purée de fruits composée uniquement de fruits, sans sucre ajouté. - Ajout d'additif : acide ascorbique exclusivement - pH : entre 2 et 4 - Indice réfractométrique : entre 15 et 24 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diagramme de fabrication ➤ Fiches de lot ➤ Plan d'autocontrôle (nature, fréquence) ➤ Résultats d'analyse ➤ Fiche de lot, résultats dégustation interne, plan d'autocontrôle, résultats d'analyse, diagramme de fabrication
<p>Respect des ressources</p> <p>Limitation des consommations énergétiques, des produits polluants, analyse de cycle de vie des produits, économie circulaire, comportements éco-citoyens...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestion des effluents, matières organiques et autres déchets 2. Traçabilité à la récolte, stockage, transformation, conditionnement 3. Tenue d'une comptabilité matière cohérente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprises ➤ Fiche de lot, bons de livraison des fruits, bons d'expédition des produits finis ➤ Tonnages de fruits récoltés, quantités de fruits mis en fabrication, quantités fabriquées et commercialisées
<p>Partage</p> <p>Esprit de solidarité, engagement dans des démarches collectives, implication dans structures locales, dialogue avec les partenaires publics et privés, facilitation de l'engagement des collaborateurs dans la vie sociale locale...</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprise
<p>Social & sociétal</p> <p>Ce qui touche au personnel, aux travailleurs handicapés ou aux saisonniers, à la satisfaction des collaborateurs, à la transmission des savoir-faire, la connaissance du territoire...</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Existence de contrats/conventionnements sur les principales matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprise