



REFERENTIEL PRODUIT

CROZETS

Document validé le 13-12-2018

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
<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(s) site(s) de production / transformation dans les départements de Savoie et/ou de Haute-Savoie. Information sur l'origine des matières premières Origines des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - Farine de blé tendre conventionnelle : Auvergne Rhône-Alpes - Farine de sarrasin, farine d'épeautre, blé dur : France - Oeufs entiers : 73/74 (France possible si difficultés d'approvisionnement justifiées). - Oeufs en poudre ou surgelés : France - Tolérance Italie pour les ingrédients Bio Qualité des matières premières : <ul style="list-style-type: none"> - Blé dur : niveau de qualité des blés sélectionnés défini en interne (pour les entreprises possédant leur moulin) - Farine de blé tendre : farine raffinée : T65 (éventuellement T55), T80 pour les crozets Bio - Farine de sarrasin et d'épeautre : couleur sombre, forte qualité gustative - Œufs : œufs entiers frais liquides pasteurisés, œufs entiers liquides pasteurisés, œufs en poudre Crozets certifiés Bio 	<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. ➤ Liste des producteurs de blé dur (nom, adresse), factures, bons de livraison des farines (blé tendre, sarrasin, épeautre) et œufs avec la mention de l'origine. ➤ Fiche technique des blés sélectionnés, plan de contrôle interne établi pour les blés et la semoule, résultats d'analyses (blés, semoule). La semoule ne concerne que les entreprises qui ont leur propre moulin. ➤ Fiches de lot, factures, bons de livraison ➤ Fiches de lot, factures, bons de livraison ➤ Fiches de lot, factures, bons de livraison ➤ Attestation de certification 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"> Produit traditionnel avec un ancrage historique (travaux de recherche débouchant sur une liste de produits acceptés) Procédé de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> Respect du diagramme de fabrication Laminage à l'ancienne ou extrusion Séchage/dessiccation : <ul style="list-style-type: none"> Basse t° entre 35 et 60°C degrés, durées (statique 20h à 24h, dynamique 4h à 5h) Haute t° entre 60 et 105°C degrés, durée 4h à 5h Qualité du produit fini : <ul style="list-style-type: none"> Texture, élasticité, temps de cuisson définis en interne Valeurs nutritionnelles définies en interne Caractéristiques physico-chimiques : critères définis en interne (humidité, protéine/sec, indice de couleur) Caractéristiques physiques : longueur 3 à 10 mm, épaisseur 1,3 à 2,1 mm 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diagramme de fabrication ➤ Fiches de lot ➤ Diagramme de fabrication ➤ Fiches de lot ➤ Fiche technique avec valeurs cibles pour chacun des critères, plan de contrôle interne avec fréquence de contrôle pour chaque critère, résultats d'analyse, tests de dégustation interne, résultats contrôle visuel
<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"> Gestion des effluents, matières organiques et autres déchets Traçabilité à la récolte, stockage, transformation, conditionnement Tenue d'une comptabilité matière cohérente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprises ➤ Fiche de lot, bons de livraison, bons d'expédition des produits finis ➤ Quantités mises en fabrication, tonnages fabriqués et commercialisés
<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"> Existence de contrats/conventionnements sur les principales matières premières. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Couvert par les critères entreprise