

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**1. IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR**

FOURNISSEUR		LIEU(x) DE FABRICATION	LIEU(x) DE CONDITIONNEMENT (si différent du lieu de fabrication)
<i>Nom</i>			
<i>Adresse</i>			
<i>Tél., Fax &amp; Email</i>			
<i>N° agrément / enregistrement</i>			
<i>Certification du produit BRC et/ou IFS</i>	<i>Oui / Non</i>		
	<i>Type de certificat(s)</i>		
	<i>Organisme de certification</i>		
	<i>Valable jusqu'au (date)</i>		
<i>Certification du système ISO et/ou HACCP</i>	<i>Oui / Non</i>		
	<i>Type de certificat(s)</i>		
	<i>Organisme de certification</i>		
	<i>Valable jusqu'au (date)</i>		
<i>Personne(s) à contacter en cas de crise + coordonnées</i>			

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**2. DESCRIPTION DU PRODUIT**

<i>Nom du produit</i>	
<i>Code article</i>	
<i>Dénomination FIT (rempli par FIT)</i>	
<i>Référence FIT (rempli par FIT)</i>	

**3. LISTE D'INGREDIENTS (Quantités et N° "E")**

<i>Ingrédients</i>	<i>Proportion (%)</i>	<i>N° CEE</i>	<i>Origine géographique</i>	<i>Origine : minérale, animale, végétale, synthétique</i>

**4. DECLARATION D'ETIQUETAGE**

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**5. CRITERES ORGANOLEPTIQUES****Aspect visuel:****Couleur:****Texture:****Odeur:****Goût:****6. VALEURS NUTRITIONNELLES****Valeurs énergétiques:** kCal / kJ**Lipides (%):**

dont saturés (%) :

dont trans (%) :

**Glucides (%):**

dont sucres (%) :

dont amidon (%) :

dont polyols (%) :

**Protides (%):****Sel (%):****Fibres alimentaires:****Vitamines:****Minéraux:****Autres (préciser) :****7. CRITERES PHYSIQUES****Granulométrie:****Corps étrangers:** absence**Autres (préciser) :**

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

## 8. CRITERES CHIMIQUES

**Pesticides, métaux lourds, nitrites et nitrates :** Conforme à la réglementation européenne en vigueur

**pH:**

**Cendres :**

**Humidité:**

**Activité d'eau aw:**

**Matières sèches:**

**Densité:**

**Autres (préciser) :**

## 9. GARANTIES MICROBIOLOGIQUES

MICROORGANISMES	VALEURS STANDARDS	VALEURS MAX. OU MIN.	MÉTHODES
Flore totale			
Bactéries lactiques			
<i>Enterobacteriaceae</i>			
Coliformes			
Coliformes fécaux			
<i>Staphylococcus aureus</i>			
Streptocoques fécaux			
<i>Salmonelles spp.</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i>			
Anaérobies sulfito-réducteurs			
Levures			
Moisissures			
Autres micro-organismes ?			

Analyse libératoire: oui - non

Si oui: critères:

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**10. DECLARATION ALLERGENES**

Allergènes (*)	Présence		
	Présent comme ingrédient oui/non	Si oui, ingrédient responsable	Présence suite à une contamination croisée possible Oui/non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (1)			
Crustacés et produits à base de crustacés			
Oeufs et produits à base d'œufs			
Poissons et produits à base de poissons			
Arachides et produits à base d'arachides			
Soja et produits à base de soja			
Mollusques et produits à base de mollusques			
Lait et produits laitiers (y compris lactose)			
Fruits à coque et produits dérivés (2)			
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			
Sulfites en concentrations d'au moins 10 mg/kg			
Moutarde et produits à base de moutarde			
Céleri et produits à base de céleri			
Lupin et produits à base de lupin			
Pignon			
Sarrasin			
Seigle			
Abricot			
Cacao			
Avocat			
Vanilline			
Miel			
Glutamate (ajouté) (E620 jusqu'à E625)			
Carottes			
Porc			
Poulet			
Boeuf			
Lentilles			
Pois			
Tomates			
Maïs			
Orge			
Kiwi			
Pêche			
Pomme			
Ail			
Cannelle			
Curry			

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

Paprika			
Muscade			
Persil			
Tartrazine (E102)			
Cochénille			
Curcumine			
Levures			
Coriandre			
Guanylates et inosinates ajoutés (E626 jusque E633)			
Umbelliferae (3)			
Colorants azo			
Aspartame (E951)			
Cyclamates (E952)			
BHA ou BHT (E320 et E321)			
Fructose			
Saccharose			

(\*) y compris leurs dérivés contenant des protéines, à l'exclusion de ceux pour lesquels il est démontré qu'ils ne sont pas susceptibles de déclencher une réaction pathologique.

- (1) blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut
- (2) amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia
- (3) comme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèche, persil, céleri, fenouil, carotte,...

## 11. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DLUO

## 12. OGM, IONISATION

Le fournisseur certifie que le produit :

- N'est pas un OGM ;
- Ne contient pas d'OGM ;
- N'est pas issu de matière première OGM ;
- N'est pas issu de matière première contenant des OGM.

Le fournisseur certifie que le produit livré n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**13. DETECTION DES CORPS ETRANGERS****14. INDICATION DU NUMERO DE LOT**

INDICATION DU NUMÉRO DU LOT		
Mention du lot	<input type="checkbox"/> date de péremption (minimum jour & mois)	
	<input type="checkbox"/> autre manière	<b>Exemple :</b>
Indication du lot sur	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input type="checkbox"/> l'unité de vente / <input type="checkbox"/> suremballage	
Manière de l'indiquer	<input type="checkbox"/> jet encre <input type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre	

**15. EMBALLAGES**

Conditionnement de livraison

Matériau

Poids

Dimensions

Palettisation

Palette Euro 80x120

Poids &lt; 600kg

Etiquetage

Fournisseur et coordonnées, dénomination  
du produit, numéro de lot, DLC/DLUO,  
poids net**Joindre la fiche technique de l'emballage et le certificat d'alimentarité.**

**FICHE TECHNIQUE FIT**

Réf : Spec.FIT

Rédaction : PB

Approbation :

Validation :

**16. DECLARATION****DECLARATION DE CONFORMITÉ**

**Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.**

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

Le fournisseur déclare que toutes les données de ce document sont conformes et correctes.

F.I.T. sàrl		Fournisseur (*)
Resp. qualité :	Resp. achats :	Nom, fonction, paraphe, date + cachet de la société

(\*) Validation obligatoire par le responsable qualité.