



## Contenu minimum des fiches techniques des produits Filière Fruits & Légumes

Veillez certifier que tous les critères cités ci-dessous sont mentionnés sur les fiches techniques (liste non-exhaustive) :

Critères	Oui – Non
Dénomination du produit et code produit : variétés, produits transformés, catégorie	
Numéro de lot	
Marque du produit si existante (logo)	
Logo du label ou marque valorisante si mentionnée par écrit	
Raison sociale, forme juridique et adresse de l'entreprise de production agricole	
Raison sociale, forme juridique et adresse de l'entreprise coopérative (si existante)	
Nom et adresse de prélèvement ou de fabrication	
Raison sociale, forme juridique et adresse transformation	
Numéro d'agrément de l'atelier de transformation	
Nom et adresse de l'atelier de conditionnement	
Numéro d'agrément ou KIBIS de l'atelier de conditionnement	
Poids net	
Identification du lot de fabrication	
Composants en % ou en grammages et allergènes du produit	
Pourcentage de produits bruts agricoles	
DLC et détail du conditionnement (composites, taille, manipulation et capacité (en nb de part))	
Date de fabrication	
Température et conditions de conservation	
Noms des organismes certificateurs	
Marque de salubrité	