



Contenu minimum des fiches techniques des produits Filière Céréales & Légumineuses

Veuillez 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	
Numéro de lot	
Marque du produit si existante	
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 du lieu de stockage des produits bruts	
Raison sociale, forme juridique et adresse de l'entreprise de transformation	
Numéro d'agrément de l'entreprise de transformation	
Lieu de stockage si différent de l'entreprise de transformation	
Nom et adresse de l'atelier de conditionnement	
Numéro d'agrément ou KBIS de l'atelier de l'atelier de conditionnement	
Poids net	
Identification du lot de fabrication	
Composantes en % ou en grammages et allergènes du produit	
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	