

La garantie Bio Pasifika pour

Mon atelier de Transformation



Ingrédients et processus de transformation

Au moins **95% des ingrédients** d'origine agricole de votre produit doivent être **certifiés biologique** (l'eau et le sel ne sont pas comptabilisés).



Pour connaître le pourcentage de chaque ingrédient dans le produit fini

Calcul: kg de fruit / kg de fruit totale X 100

Une recette composée de :

- 5 kg de fruits de la passion → $5 / 14 \times 100 = 35,7 \%$
- 3 kg de mangues → $3 / 14 \times 100 = 21,4 \%$
- 6 kg de pommes → $6 / 14 \times 100 = 42,8 \%$

Soit **14 kg de fruit au totale**

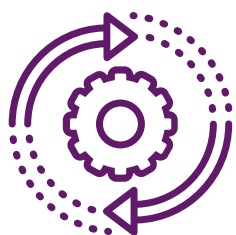
Si des ingrédients biologiques ne sont pas disponibles, vous pouvez incorporer au maximum **5 % d'ingrédients d'origine agricole non bio** à condition que ces ingrédients :

- Soient autorisés par le certificateur ;
- Ne soient pas génétiquement modifiés.



Pour chaque **matière première d'origine non agricole**, vous devez avoir la garantie de l'**absence d'OGM** (attestation non OGM).

Exemple : additifs alimentaires, auxiliaires de transformation, arômes, préparation de micro-organismes et d'enzymes de sources naturelles.



Les **procédés de transformation** doivent être :

- **biologiques** (fermentation, ...)
- **mécaniques** (pétrissage, pressage, ...)
- ou **physique** (chauffage, séchage, ...)

Les traitements ionisants et chimiques (solvants d'extraction ne figurant pas dans le tableau 4 de l'annexe 1 de la NOAB) sont interdits.

Généralités

- Utilisation économe de l'eau
- Eviter les emballages superflus et si possible utiliser des matériaux réutilisables, recyclés, recyclables et/ou biodégradables.

Administratif

- **Registre de transformation** (cahier ou fichier numérique)
- **Facture d'achats** (matières premières, matériel, ...)
- **Autorisations administratives** (déclaration au CSE si denrées animales)



Étiquetage

Doivent apparaître sur l'étiquette des produits transformés :

Dénomination de vente du produit

Nom et adresse du fabricant

Poids net

DLC ou DLUO

Liste des ingrédients

Numéro de lot

Condition de conservation

Locaux

Des méthodes de lutte contre les organismes nuisibles sont adoptées.

Les produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact sont listés dans le tableau 5 de la NOAB.

Matériaux et emballages ne contaminent pas les produits (la résine et le plastique doivent être de type alimentaire).

TABLEAU 5 – NETTOYANTS ET DÉSINFECTANTS UTILISÉS POUR NETTOYER ET DÉSINFECTER LES SURFACES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Produit	Limitation/Note
Acide acétique	
Alcool, éthyle (éthanol)	
Alcool, isopropyl (isopropanol)	
Hydroxyde de calcium (chaux éteinte)	
Hypochlorite de calcium	
Oxyde de calcium (chaux vive)	
Chlorure de chaux (oxychlorure de calcium, chlorure de calcium et hydroxyde de calcium)	
Dioxyde de chlore	
Acide citrique	
Acide formique	
Peroxyde d'hydrogène	
Acide lactique	
Essences naturelles de plantes	
Acide oxalique	
Ozone	
Acide peracétique	
Acide phosphorique	Uniquement pour les équipements laitiers
Extraits de plantes	
Savon de potassium	
Carbonate de sodium	
Hydroxyde de sodium (soude caustique)	
Hypochlorite de sodium	Par exemple sous forme de javel liquide
Savon de sodium	

Récapitulatif des documents à fournir

- Liste des fournisseurs**
Une liste qui recense l'ensemble des fournisseurs doit être tenue
- Facture avec garantie BIO**
Pour chacun des ingrédients utilisés une facture mentionnant le caractère biologique
- Fiche technique - Attestation non OGM**
Additifs, auxiliaires technologiques, arômes, ingrédients non biologique, levures
- Traçabilité**
Une traçabilité permettant de trouver l'origine des ingrédients de chaque produits transformés
 - Les factures d'achats (matières premières, emballages, contenants)
 - Les stocks de matières premières et produits finis (nature, quantité)
 - Les quantités de produits bio fabriqués et vendus
 - Les quantités de produits bio déclassés, altérés autoconsommés
 - Le protocole de nettoyage