

## PROCEDURE POUR LE CONTROLE CERTISYS DES PAINS BIOLOGIQUES CUITS EN TERMINAUX DE CUISSONS

***Ce document doit être conservé dans l'atelier boulangerie accessible à tous les collaborateurs, et doit être présenté lors du contrôle par Certisys***

*Les contrôles seront réalisés en inopiné en présence d'un responsable de la boulangerie ou du magasin . Chaque contrôle fera l'objet d'un rapport en deux exemplaires dont une copie sera remise au signataire.*

### 1. **Réception des produits**

Les produits réceptionnés doivent être emballés hermétiquement dans des cartons identifiés.

Les mentions suivantes doivent se retrouver sur les cartons :

- dénomination du produit
- nom du fabricant / fournisseur
- référence à l'agriculture biologique
- référence à l'organisme de contrôle.

Ces points doivent être vérifiés :

A. Si les marchandises sont livrées par la centrale : pas besoin d'enregistrement spécifique.

B. Si l'achat est fait en direct au fournisseur (donc pas via le dépôt), alors il est nécessaire de vérifier les éléments suivants qui doivent être disponibles lors du contrôle :

- Présence des références bio et de l'organisme de contrôle sur les documents de livraison et les étiquettes.
- Enregistrement de ce contrôle sur les documents de livraison via la mention « Biocontrôle OK/NOK ».
- Les documents de livraison doivent toujours être disponibles dans le magasin et à disposition du contrôleur dès qu'il arrive.

### 2. **Stockage**

Les produits restent dans les bacs / cartons d'origine jusqu'au moment de la cuisson même si le carton est partiellement rempli (pas de changement d'emballage / carton). Ceci permet de garantir la traçabilité.

### 3. **Cuisson des produits**

Afin de garantir la traçabilité, vérifier la présence de la pastille azyme « bio » sur le pain. Tout fleurage à la farine non bio est interdit. Les pains bio doivent être disposés sur des plaques de cuisson séparées et au dessus du rayon pour éviter que des miettes de pain non bio tombent sur le pain bio.

### 4. **Ensachage**

Sachets bio disponibles, uniquement utilisables pour des pains « bio ».

### 5. **Présentation**

Dans un compartiment portant la dénomination de vente du pain « bio » et réservé uniquement aux produits « bio » (respect du balisage). Il faut éviter que des miettes de pain non-bio tombent directement sur les pains bio. Cela peut être fait en plaçant les pains bio au dessus ou en l'emballant directement dans les sacs bio fournis.