

Déclarations

Directive pour la déclaration correcte



Contenu

1. Préparation	3
2. Créer une étiquette	4
3. Description des attributs individuels	5
3.1 Nom du produit	5
3.2 Dénomination spécifique	5
3.3 Liste des ingrédients	5
3.3.1 Mise en forme	5
3.3.2 Ordre des ingrédients	6
3.3.3 Pourcentage	6
3.3.4 Pourcentage +/- 2 %	6
3.3.5 Désignation des ingrédients composés	7
3.3.6 Pays d'origine des matières premières	7
3.3.7 Pays d'origine des denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale	7
3.4 Mention sur les ingrédients allergènes	8
3.4.1 Déclaration des allergènes dans la vente en vrac	8
3.5 Valeur nutritionnelle	9
3.6 Indications générales	10
3.7 Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation	10
3.8 Mention sur le stockage	10
3.9 Nom du producteur	10
4. Législation	11
4.1 Indication sur les denrées alimentaires	11
4.2 Articles de loi	11
4.3 Ordonnances	11
5. Contact	12
5.1 Remarque	12
5.2 Contact	12

1. Préparation

Avant de commencer à remplir l'étiquette, nous recommandons ce qui suit:

- **Préparation des recettes**

Tenir à disposition les recettes complètes des produits.

- **Préparation des données de produits**

Les informations concernant les matières premières dans une recette sont documentées à différents endroits:

Shop en ligne

PistorONE:

les données de produits sont à votre disposition, elles peuvent être téléchargées et importées dans un logiciel de la branche.

Les données d'accès au PistorONE peuvent être demandées auprès de votre personne de contact chez Pistor.

Fournisseur:

fiche technique

Emballages:

étiquettes des produits

2. Créer une étiquette

Les mentions obligatoires doivent être apposées directement sur l'emballage. Elles doivent être imprimées sur l'emballage ou l'étiquette dans un corps de caractère est égale ou supérieure à 1,2 mm. Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la hauteur du corps de caractère doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.

Les points suivants doivent être saisis sur une étiquette (exemple sans indications de prix ou de quantité):

PISTOR

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, pflanzliche Öle teilweise gehärtet (Palm, Raps, Kokos), Zucker, HASELNÜSSE 8%, MANDELN, HARTWEIZENGRIESS, pasteurisiertes VOLLEI (aus Bodenhaltung), WEIZENKEIME, Speisesalz, Traubenzucker, WEIZENKLEBER, Zimt, GERSTENMALZMEHL, LAKTOSE, Aromen

Anwendung: Produkte auf Blech absetzen und im vorgeheizten Ofen bei 185°C ohne Dampf ca. 6-10 Minuten ausbacken.

Hinweis: nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

-18°C

Nussgipfel

Blätterteiggebäck mit Haselnussfüllung, gebacken

	Netto	30 x 95 g
5	Mindestens haltbar bis	A consommation avant
6	Lagerung	tiefgekühlt bei min. -18°C
	Stockage	surgelé à min. -18°C
	Hergestellt in	Schweiz
	Fabriqué en	Suisse

1 Croissants aux noisettes

2 Produit en pâte feuilletée avec masse aux noisettes, cuit

	Artikel	784
	Article	



7 612558 007849

Pistor AG
Bäcker-Konditor-Gastro-Service
6023 Rothenburg

7

www.pistor.ch

- 1 Nom du produit
- 2 Dénomination spécifique
- 3 Liste des ingrédients dans l'ordre décroissant avec mention sur les ingrédients allergènes (démarquer de la liste)
- 4 Indications générales
- 5 Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation
- 6 Mention sur le stockage
- 7 Nom du producteur

Déclaration nutritionnelle selon les besoins (voir page 10)

3. Description des attributs individuels

3.1 Nom du produit

Description du produit, mais peut également être un nom de fantaisie:

Croissants aux noisettes

3.2 Dénomination spécifique

Nom reconnu comme étant la dénomination d'une denrée alimentaire déterminée par le consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (nom usuel) ou nom qui décrit une denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation:

Produit en pâte feuilletée avec masse aux noisettes, cuit

3.3 Liste des ingrédients

3.3.1 Mise en forme

Vous avez la possibilité de déclarer les ingrédients de deux manières différentes. Exemple «Croissants aux noisettes»:

Variante 1:

Ingrédients: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, **noisettes** 8 %, **amandes**, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

Variante 2:

Ingrédients pâte: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, farine de malt d'**orge**
Ingrédients masse: Sucre, eau, **noisettes** 18 % (dans la masse), **amandes**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

3.3.2 **Ordre des ingrédients**

Tous les **ingrédients** (denrées alimentaires et additifs) doivent être indiqués dans l'**ordre décroissant** de leur importance pondérale.

3.3.3 **Pourcentage**

La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque celui-ci est mentionné dans la dénomination spécifique. Exemple «croissant aux **noisettes**»

Ingrédients: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, **noisettes 8 %**, **amandes**, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

3.3.4 **Pourcentage +/- 2 %**

Si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 2% masse du produit fini, seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini

Marmelade d'abricot avec plus de 2 % masse:

Préparation à base d'abricots [sucre, eau, pulpe d'abricot 17 %, sirop de glucose, dextrose, abricot concentré 4 %, gélifiants (E440, E415), acidifiant (E330), régulateur d'acidité (E333, E450), arôme, conservateur (E202)]

Marmelade d'abricot avec moins de 2 % masse:

Préparation à base d'abricots [gélifiants (E440, E415), acidifiant (E330), régulateur d'acidité (E333, E450), arôme, conservateur (E202)]

3.3.5 Désignation des ingrédients composés

Un ingrédient composé (p. ex. chocolat utilisé comme ingrédient) peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique (chocolat), à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination.

Ingrédients: farine **de froment**, chocolat au lait 19 % (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, masse de cacao, **beurre** clarifié, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme de vanille naturel), sucre, **oeufs** entiers (d'élevage au sol), huile végétale non hydrogénée (palme, coco), **noisettes, lait**, agent levant (E450, E500), sucre vanillé

3.3.6 Pays d'origine des matières premières

Le pays d'origine des matières premières composant une denrée alimentaire doit figurer dans la liste des ingrédients, lorsque la part de la matière première dans le produit fini est supérieure à 50% masse.

Ingrédients: mélange de légumes (Suisse) 55 % (carottes, **céleri**, oignons, poireaux, pommes de terre), eau, farine de **froment**, huile de colza, **fromage** fondu (**fromage**, eau, **beurre**, protéines de **lait, lactosérum** en poudre, sel), semoule de **froment, œuf** entier, sel iodé, ciboulette, ail

3.3.7 Pays d'origine des denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale

Pour les denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale, la provenance doit être déclarée à partir de 20 % de masse.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, viande de **bœuf** (Suisse) 26 %, riz, protéine de **froment**, purée de tomates concentrée, oignons, carottes, chapelure (avec farine de **froment**), sel de cuisine, épices, amidon de pomme de terre, graisse de palme, bolets en poudre

3.4 Mention sur les ingrédients allergènes

Les allergènes doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients. Leur indication doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients et être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur ou par tout autre moyen approprié:

- farine de *froment (italique)*
- malt d'**orge (gras)**
- émulsifiant (lécithine de SOJA) (LETTRES MAJUSCULES)
- **noisettes (couleur)**

Les allergènes suivants sont réglementés par la loi:

- céréales contenant du gluten
- crustacés
- œufs
- poissons
- arachides
- soja
- lait
- fruits à coque dure (noisettes, amandes, etc.)
- céleri
- moutarde
- graines de sésame
- anhydride sulfureux
- lupins
- mollusques

3.4.1 Déclaration des allergènes dans la vente en vrac

L'indication écrite des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables n'est pas requise lorsque:

1. Une mention écrite bien en vue stipule que des informations complémentaires peuvent aussi être obtenues verbalement.
2. Les informations sont fournies par écrit au personnel ou un professionnel est à même de les fournir directement.

Des explications précises quant à la manière dont le consommateur peut se procurer des informations à ce propos doivent donc être disposées dans le point de vente, à un endroit bien visible.

Exemple boulangerie: Notre personnel de vente vous donne très volontiers des informations sur les allergènes possibles dans nos produits.

Exemple gastronomie: Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur les allergènes potentiels dans les différents menus.

Exemples d'icônes pour les cartes de menu:



céréales contenant du gluten comme blé, épeautre, seigle, orge, avoine, etc.



lait



œufs



fruits à coque dure (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.)



arachides



poissons



crustacés



soja



céleri



moutarde



graines de sésame



lupins



anhydride sulfureux et sulfites



mollusques

Exemple de déclaration de menus:

Steak de porc (Suisse) à la crème d'ail

Gratin de pommes de terre

Haricots verts

* a, b

Variante 1 avec légende:

*Légende: (a: céréales contenant du gluten, b: lait)

Variante 2 avec symboles:



3.5 Valeur nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est d'une façon générale obligatoire en Suisse. Les denrées alimentaires suivantes sont cependant dispensées de la déclaration nutritionnelle obligatoire:

les denrées alimentaires de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant au consommateur ou à des commerces d'alimentation locaux.

3.6 Indications générales

Mode d'emploi ou le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire.

Par exemple: surgelé (ne pas recongeler après décongélation). Si nécessaire, indication d'utilisation du produit.

3.7 Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation

La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Par exemple:

Tourte de Linz: à consommer de préférence avant le ...

La date limite de consommation est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur (principalement produits frais). Par exemple:

Sandwich au jambon: à consommer jusqu'au ...

3.8 Mention sur le stockage

Information sur le stockage du produit.

3.9 Nom du producteur

Le nom ainsi que l'adresse du producteur qui fabrique la denrée alimentaire.

4. Législation

4.1 Indication sur les denrées alimentaires

Quiconque met sur le marché des denrées alimentaires préemballées est tenu d'indiquer à l'acquéreur:

- le pays de production
- la dénomination spécifique
- les ingrédients

Les indications exigées pour les denrées alimentaires préemballées doivent pouvoir être fournies également, sur demande, pour les denrées alimentaires mises en vrac sur le marché.

4.2 Articles de loi

<https://www.admin.ch>

The screenshot shows the website of the Swiss Confederation (www.admin.ch). The main navigation bar includes 'Le Conseil fédéral' and 'Le portail du gouvernement suisse'. Below this, there is a search bar and a menu with categories like 'Conseil fédéral', 'Présidence de la Confédération', 'Départements', 'Charaktere fédérale', 'Droit fédéral', and 'Documentation'. The breadcrumb trail indicates the current page is 'Droit interne' > 'Recueil systématique' > 'Droit interne' > '8 Santé – Travail – Sécurité sociale'. The main content area displays a list of laws under the heading '8 Santé – Travail – Sécurité sociale'. The list includes:

- 81 Santé
 - 810 Médecine et dignité humaine
 - 811 Professions médicales
 - 812 Substances thérapeutiques
 - 813 Produits chimiques
 - 814 Protection de l'équilibre écologique
 - 817 Denrées alimentaires et objets usuels
 - 818 Lutte contre les maladies
 - 819 Lutte contre les accidents
- 82 Travail
 - 821 Contrat de travail
 - 822 Protection des travailleurs
 - 823 Marché du travail et possibilité de travail

4.3 Ordonnances

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)
- Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

5. Contact

5.1 Remarque

Cette directive ne comprend pas toutes les exigences légales détaillées.

5.2 Contact

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions.



Maja Weber

Jean-Luc Schmutz

Michèle Wechsler

Jasmin Küttel

Victor Omlin

conseillère spécialisée de l'Assurance Qualité

responsable de l'Assurance Qualité

conseillère spécialisée de l'Assurance Qualité

service d'assistance de l'Assurance Qualité

responsable du Management de Qualité

Téléphone

041 289 86 99

E-mail

qs@pistor.ch