


Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|--|
| Partie I: Éléments obligatoires | I.1 Numéro du document FR-BIO-01.250-0003792.2023.001 | |  | I.2 Type d'Opérateur <input checked="" type="checkbox"/> Opérateur <input type="checkbox"/> Groupe d'opérateurs | | |
| | I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom SARL TRADICHEF Adresse 20 rue de Châtillon BP 30062 BP 30062 55000 Vél Pays France Code ISO FR | | | I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01) Adresse B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain Pays France Code ISO FR | | |
| | I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Distribution / Mise sur le marché | | | | | |
| | I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques | | | | | |
| | Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement. | | | | | |
| | I.7 Date, lieu Date 25 janvier 2023 11:35:20 +0100 CET Lieu L'Isle-Jourdain (FR) | | Nom et signature ECOCERT FRANCE | I.8 Validité Certificat valable du 14/12/2022 au 31/03/2024 | | |

DÉLIVRÉ

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

| | | |
|--|--|--|
| Partie II: Éléments facultatifs spécifiques | II.1 Répertoire des produits | |
| | Nom du produit | Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848 |
| | Plats cuisines et traiteur: Crème brûlée | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire : jus de veau lié | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Bouillon de boeuf | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Bouillon de légumes | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Bouillon de volaille | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Fond de volaille lié | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Fumet de poisson sauvage | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Sauce Hollandaise | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Sauce Tomate | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Sauce au poivre | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Velouté d'asperges hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Velouté de légumes hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Velouté de poireaux pomme de terre hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: Velouté de tomate hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: fond brun lié hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: fond brun lié | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation culinaire: jus de volaille lié hyposodé | Biologique |
| | Plats cuisines et traiteur: Préparation déshydraté pour Taboulé | Biologique |
| Plats cuisines et traiteur: Préparation déshydraté pour purée au lait hyposodé | Biologique | |
| Plats cuisines et traiteur: Préparation déshydraté pour purée au lait | Biologique | |
| Plats cuisines et traiteur: Préparation pour gâteau de riz | Biologique | |
| Plats cuisines et traiteur: Préparation pour gâteau de semoule | Biologique | |
| Plats cuisines et traiteur: Préparations déshydraté pour Entremets chocolat | Biologique | |
| Plats cuisines et traiteur: Préparations déshydraté pour Entremets vanille | Biologique | |
| II.2 Quantité de produits | | |
| II.3 Informations sur les terres | | |
| II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs | | |
| II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées | | |
| II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848 | | |
| II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant | | |

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

| | | |
|--|--|--------------------------|
| Partie II: Éléments facultatifs spécifiques | II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848 | II.9 Autres informations |
| | Nom de l'organisme d'accréditation COFRAC Hyperlien vers le certificat d'accréditation https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf | |

DÉLIVRÉ