

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-01.250-0003792.2023.003			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 14 décembre 2023 02:05:19 +0100 CET Nom et signature ECOCERT FRANCE Lieu L'Isle-Jourdain (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 25/11/2021 au 31/03/2025		

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 cuisinés salés: Crème brûlée	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire : jus de veau lié	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Bouillon de boeuf	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Bouillon de légumes	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Bouillon de volaille	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Fond de volaille lié	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Fumet de poisson sauvage	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Sauce Hollandaise	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Sauce Tomate	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Sauce au poivre	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Velouté d'asperges hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Velouté de légumes hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Velouté de poireaux pomme de terre hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: Velouté de tomate hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: fond brun lié hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: fond brun lié	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation culinaire: jus de volaille lié hyposodé	Biologique
	Plats cuisinés salés: Préparation déshydraté pour Taboulé	Biologique
Plats cuisinés salés: Préparation déshydraté pour purée au lait hyposodé	Biologique	
Plats cuisinés salés: Préparation déshydraté pour purée au lait	Biologique	
Plats cuisinés salés: Préparation pour gâteau de riz	Biologique	
Plats cuisinés salés: Préparation pour gâteau de semoule	Biologique	
Plats cuisinés salés: Préparations déshydraté pour Entremets chocolat	Biologique	
Plats cuisinés salés: 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		
II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
Nom de l'organisme d'accréditation	COFRAC	
Hyperlien vers le certificat d'accréditation	https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf	

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

II.9 Autres informations

Seule la version électronique du certificat disponible au lien suivant :
[<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>] fait foi.

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques

DÉLIVRÉ