Traceo

TRAÇABILITÉ · PRODUITS ENTAMÉS ET PRÉPARATIONS

Étiquettes DLC à découper

Une étiquette par produit entamé ou préparé, remplie au stylo indélébile au moment de l'ouverture ou de la fabrication. La DLC vient du tableau page 2 ; pour un produit ouvert, elle ne dépasse jamais celle de l'emballage d'origine.

Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____
Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____
Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____
Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____
Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____
Produit _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____	**Produit** _____ ☐ Ouvert ☐ Fabriqué **le** _____ **DLC** _____ **Lot** _____ **Allergènes** _____ **Conserv. °C** _____ **Initiales** _____

Imprimez à 100 % sur papier, à fixer avec un ruban adhésif, ou sur une feuille adhésive A4 pleine page, puis découpez le long des pointillés.

Traceo · modèle gratuit à adapter · traceo-haccp.com

Pack Étiquetage · Vos étiquettes DLC imprimées depuis la tablette ou le téléphone, avec les dates calculées, le lot et les allergènes.

traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-etiquetage

Durées de conservation après ouverture

Établissement _____ **Version et date** _____ **Validé par** _____

Une ligne par produit ou préparation. Les lignes en italique donnent la méthode et leur source : elles ne remplacent pas vos propres durées. Écrivez dans la colonne « Sur quoi s'appuie la durée » l'indication du fabricant, la règle de votre secteur ou l'élément qui justifie votre choix.

Produit ou préparation	Conservation (°C)	Durée après ouverture ou fabrication	Sur quoi s'appuie la durée	Validé (visa, date)
MÉTHODE *Produit préemballé avec une mention « après ouverture »*	*Selon l'étiquette*	*Celle du fabricant, sans dépasser la DLC d'origine*	*Indication du fabricant. Règlement (UE) n° 1169/2011, art. 24 et 25*	
MÉTHODE *Produit préemballé sans mention après ouverture*	*Selon l'étiquette*	*Fixée par l'établissement, sans dépasser la DLC d'origine*	*Votre justification (fournisseur, analyses, historique). Règlement (CE) n° 2073/2005, art. 3*	
MÉTHODE *Préparation réfrigérée en restauration collective, sans étude de durée de vie*	*0 à +3 °C*	*Au plus jusqu'au 3e jour après la fabrication, sauf étude de durée de vie*	*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV, point 4*	
MÉTHODE *Plat remis en température en restauration collective*	*+63 °C au moins*	*Consommé le jour de sa première remise en température*	*Arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV*	

Les règles à garder en tête

- Pour un produit ouvert ou déconditionné, la DLC d'origine reste le plafond : une date « après ouverture » ne la dépasse jamais. Une préparation cuisinée sur place reçoit sa propre date, justifiée dans le PMS.
- Aucun texte ne donne une durée unique pour tous les produits : l'établissement fixe les siennes dans son PMS et doit pouvoir les justifier.
- Une durée reprise d'un autre établissement ne tient compte ni de vos recettes, ni de vos emballages, ni de vos frigos.

Modèle à adapter à votre établissement. L'exploitant reste responsable de son plan de maîtrise sanitaire et de ses enregistrements.

Traceo · traceo-haccp.com/fr/app-haccp/modeles

Pack Étiquetage · Vos étiquettes DLC imprimées depuis la tablette ou le téléphone, avec les dates calculées, le lot et les allergènes.
traceo-haccp.com/fr/app-haccp/tarifs/pack-etiquetage