

# JE PRODUIS, JE TRANSFORME, JE CONGÈLE

## QUE DOIS-JE METTRE SUR MES ÉTIQUETTES ?



### 1 LES DENRÉES CONGELÉES OU SURGELÉES QUE JE PRODUIS

Sur les étiquettes on doit obligatoirement retrouver ...

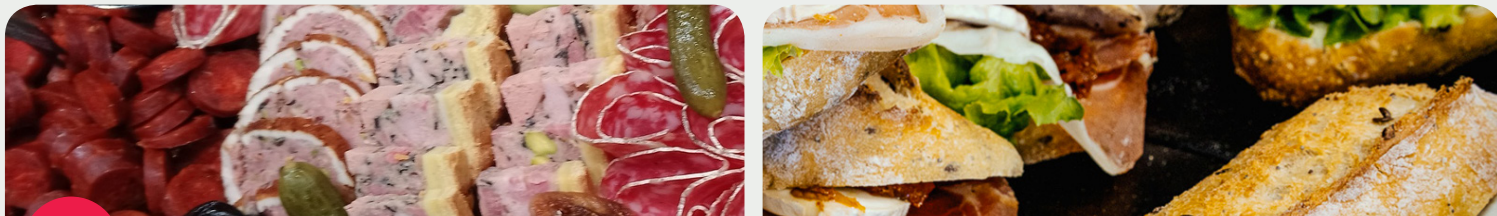
- ☑ La **dénomination de vente du produit** et la **mention « surgelé » ou « congelé »**
- ☑ Le **nom** ou la **raison sociale du fabricant**
- ☑ La **quantité** ou la **masse nette** du produit
- ☑ L'indication d'une **DDM** (Date de Durabilité Minimale) « A consommer de préférence avant... »
- ☑ La **liste des ingrédients** (si nécessaire)
- ☑ La **provenance** du produit
- ☑ Le **lot du produit / traçabilité**
- ☑ Le **mode d'emploi** ou conditions d'utilisation
- ☑ La **date de fabrication** du produit
- ☑ La **date de congélation du produit** : « date de congélation » ou « congelé le ... »



### 2 LES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES, PRÉPARÉES CHEZ VOUS

Sur les étiquettes on doit obligatoirement retrouver ...

- ☑ La **dénomination de vente** du produit
- ☑ La **liste des ingrédients** (par ordre pondérale décroissant / les allergènes doivent être mis en relief)
- ☑ La **quantité nette**
- ☑ Le **nom** ou **raison sociale** et l'**adresse** du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur **établi dans l'archipel**
- ☑ Le **lot du produit** (traçabilité)
- ☑ Le **lieu d'origine** ou **de provenance**  
Si l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur **Obligatoire** pour les viandes porcine, ovine, caprine et pour la volaille
- ☑ Le **mode d'emploi** ou les **condition particulières d'utilisation** (si nécessaire pour un usage approprié de la denrée alimentaire)



### 3 LES DENRES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES / VENTE À LA COUPE

Présentées sans emballage à la vente, emballées à sa demande au moment de l'achat. Une affichette ou un écriteau doit être placée à proximité du produit, indiquant :

- ✓ La **dénomination de vente** du produit
- ✓ La **présence d'allergène** (si il y en a)
- ✓ L'**état physique** du produit (ex : décongelé)
- ✓ Le **prix au kilo** ou **à l'unité**

Si votre produit a été décongelé, merci de l'indiquer (vous pouvez utiliser un pictogramme) :



### 4 LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS À DÉCLARER S'ILS SONT PRÉSENTS DANS VOS PRODUITS

LISTE DES ALLERGÈNES	LES EXCLUSIONS
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
<b>Soja</b> et produits à base de soja	- Huile et la graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	- Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques - Lactitol
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	Fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de ces graines	
<b>Anhydride sulfureux</b> et <b>sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.