

## **La charte qualité du Syndicat National des Fruits Secs : un outil pratique strictement réservé aux adhérents.**

- **Périmètre de la charte :**
    - Bonnes pratiques d'approvisionnement (Achats, réception / qualité - sécurité des aliments - réglementation)
    - Fruits séchés / fruits à coque
    - Tous types de configuration d'achats
  - **Corps de la charte**
    - Principes généraux et bonnes pratiques génériques d'approvisionnement s'appliquant à toutes les matières premières
  - **Focus/matières premières (6 fiches)**
    - Beaucoup plus concrètes sur certaines matières premières
    -
  - **Des niveaux d'exigences adaptés :**
    - Des exigences essentielles à respecter par tous
    - Des recommandations : ce vers quoi la profession veut tendre
- 

Pour aller plus loin

- **L'articulation de la charte en 3 parties :**
  - **Management de la qualité et de la sécurité des MP**
    - Méthodologie d'évaluation des risques
    - Traçabilité
    - Maîtrise des non-conformités
  - **Bonnes pratiques d'approvisionnement**
    - Exigences matières premières et process de référencement fournisseur
    - Suivi du produit (échantillonnage, échantillothèque, plan d'analyse, contrôles à réception, devenir des produits)
  - **Identification des principaux dangers + caractéristiques à maîtriser**
- **Focus fiche sur 6 matières premières:**
  - L'amande,
  - La noisette,
  - Le pignon,
  - L'abricot,
  - La figue,
  - La noix de coco.
- **Bibliographie**
- **Identification et hiérarchisation des dangers et caractéristiques applicables ;**
- **Identification des sources et des moyens de maîtrise spécifiques**
- **Recensement des obligations de contrôles, et origines sensibles**