



Autocontrôle des boulangeries pâtisseries



Les laboratoires du C.A.R.A.H.
sont accrédités ISO 17025

Suivant le guide d'autocontrôle G_026_V2, l'AFSCA impose à tout fabricant ou revendeur de produits de boulangerie pâtisserie d'effectuer un certain nombre de contrôles des matières premières utilisées ainsi que des produits finis.

En pratique

- Contrôle de tout le cycle de production : matières utilisées, matériel, locaux, personnel.
- Analyse de l'eau utilisée pour la production si elle fait l'objet de traitement (adoucisseur, chauffage).
- Attention particulière aux produits finis et commercialisés (pain, pâtisseries fraîches et sèches, pains saucisses).

Le saviez-vous ?

Les matières premières faisant l'objet de certification ne sont pas soumises à cette obligation

> Le C.A.R.A.H. peut réaliser ces analyses, il peut également vous conseiller et vous aider à résoudre d'éventuels problèmes de production ou de commercialisation.

