




	<b>CADRES SECTORIELS</b>	Code : SF_I_QP_04
		Version : 02
		Date de création : 29/05/2019 Date de mise à jour ; 26/11/2021

Rédacteur	Approbateur	Valideur
Dorian MANIEL Chargé de Qualité Produits 	Anne Laignel Responsable Laboratoire 	Yann VALLEE Directeur Qualité 

## 1 OBJECTIFS ET PRINCIPES DES CADRES SECTORIELS

Les cadres sectoriels permettent de fixer les prérequis qualité à l'achat des produits.

Les prérequis qualité peuvent concerner différents points :

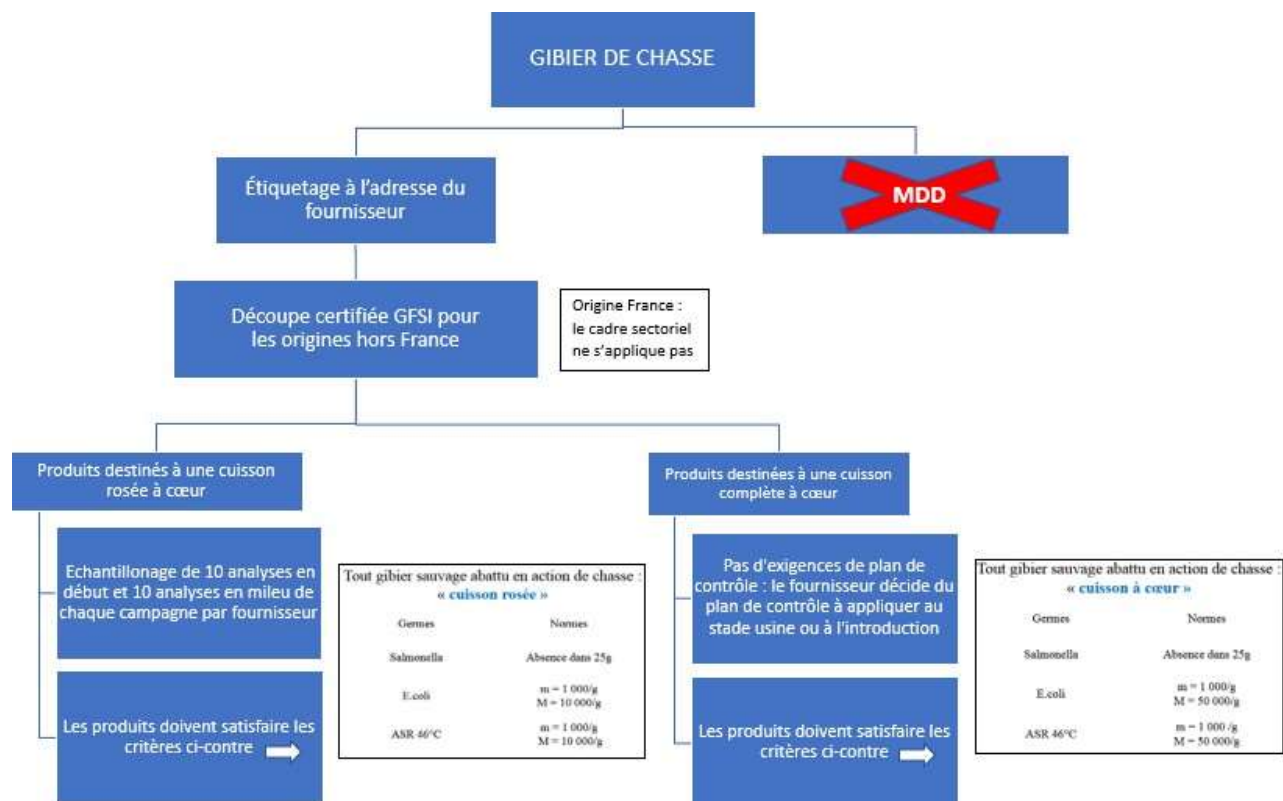
- La certification des usines : obligation ou non d'être GFSI
- Les audits à réaliser par Sysco France
- La possibilité ou non de faire des produits MDD
- L'interdiction de certaines origines
- Le plan de contrôle du fournisseur : analyses libératoires obligatoires ou non, critères spécifiques à analyser

## 2 MISE EN APPLICATION

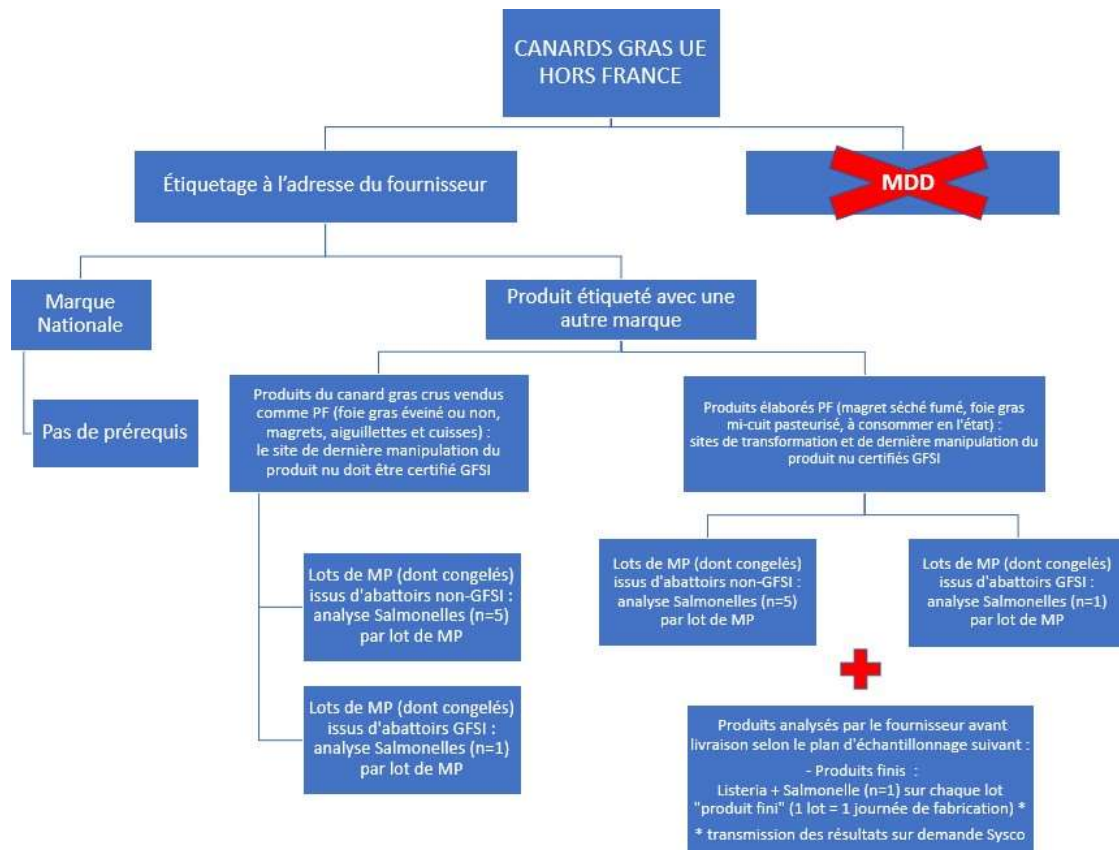
L'ensemble des cadres sectoriels est diffusé au service achat en début de période de négociation pour application l'année suivante.

### 3 PRESENTATION DES CADRES SECTORIELS

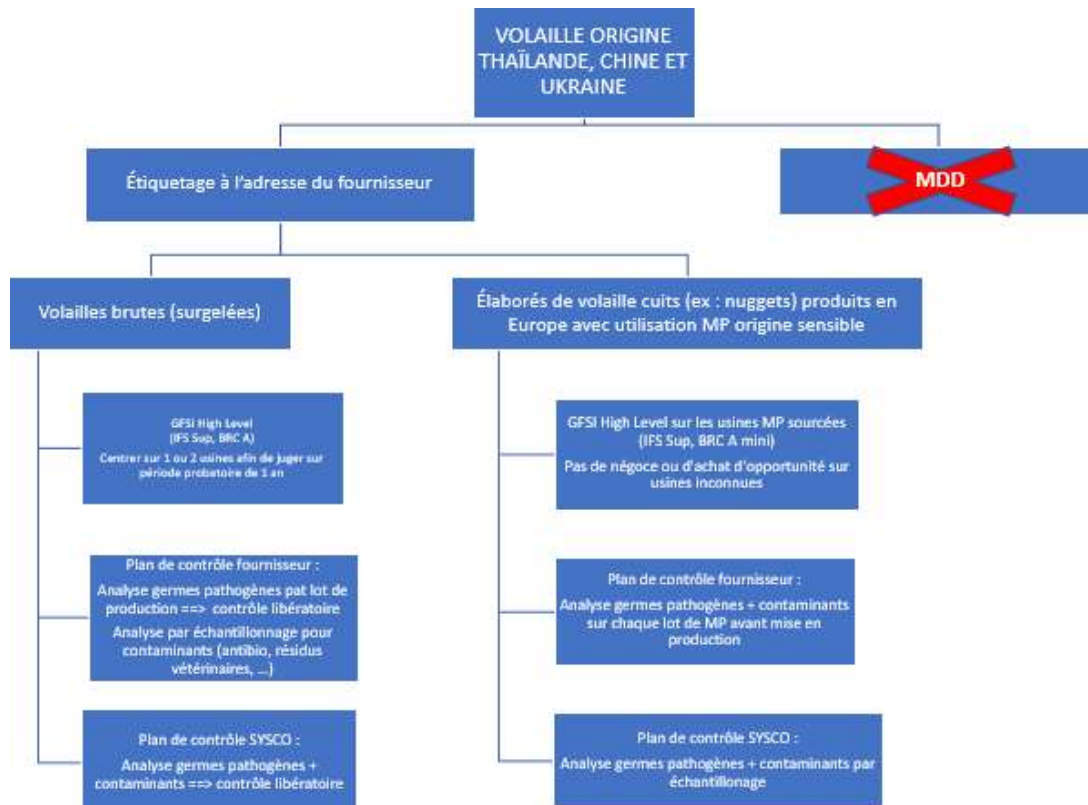
#### 3.1 Gibier de chasse



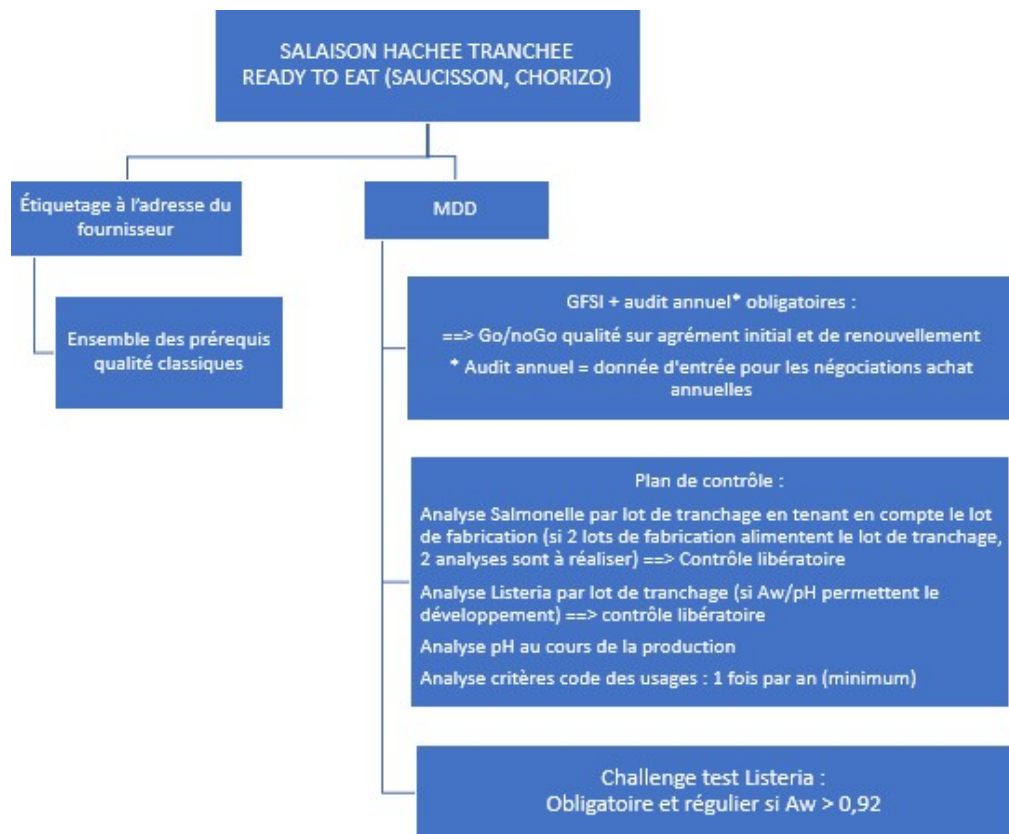
### 3.2 Canards gras UE hors France



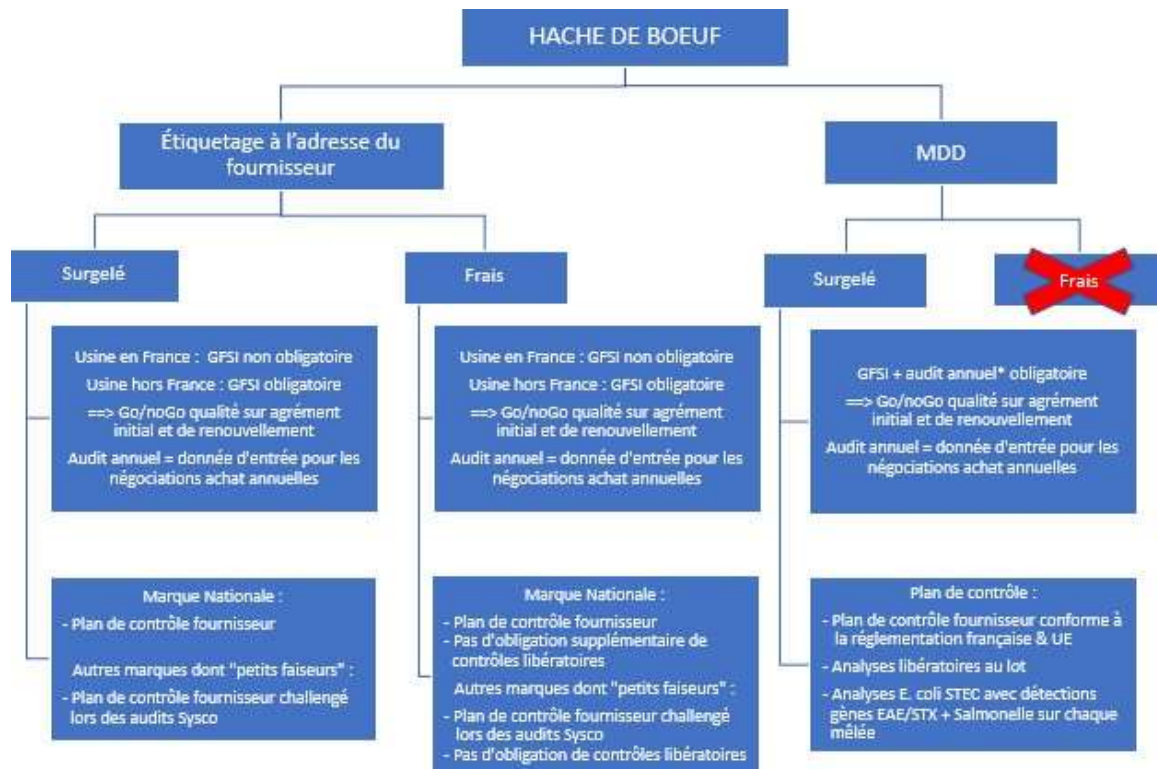
### 3.3 Volaille origine Thaïlande, Chine, Ukraine



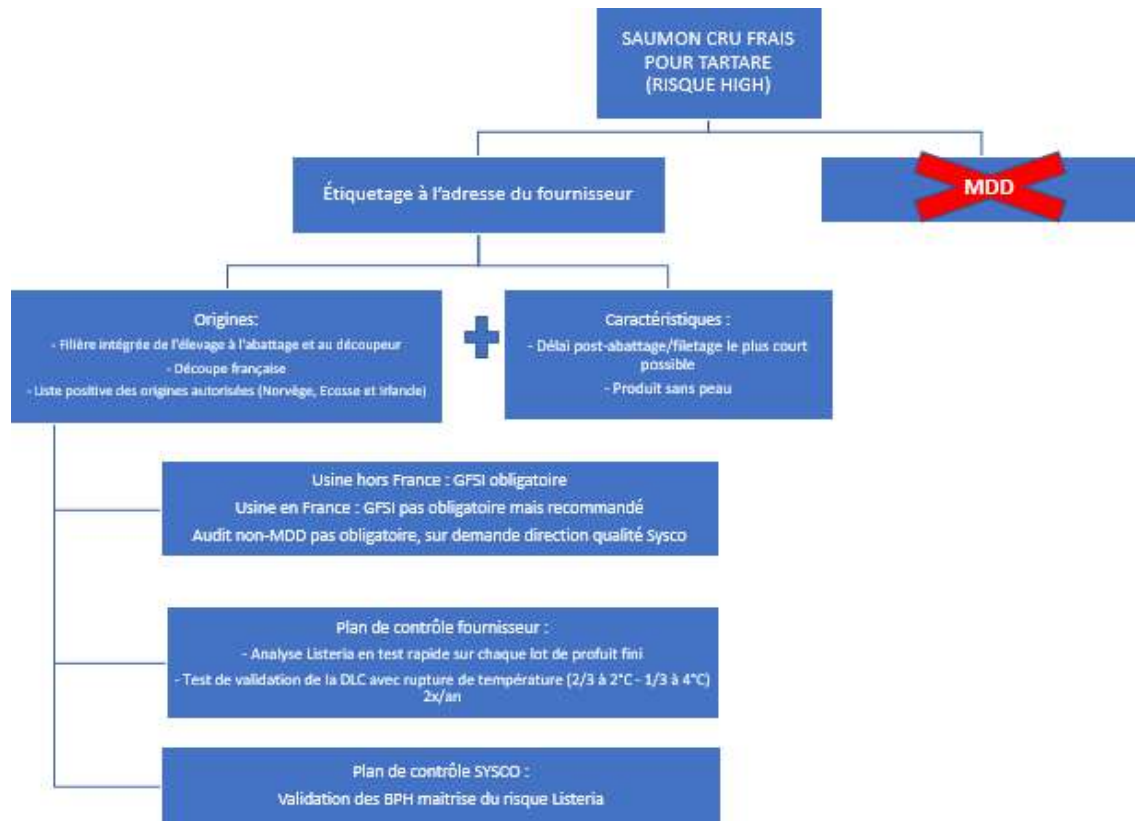
### 3.4 Salaison hachée tranchée RTE (Saucisson, chorizo)



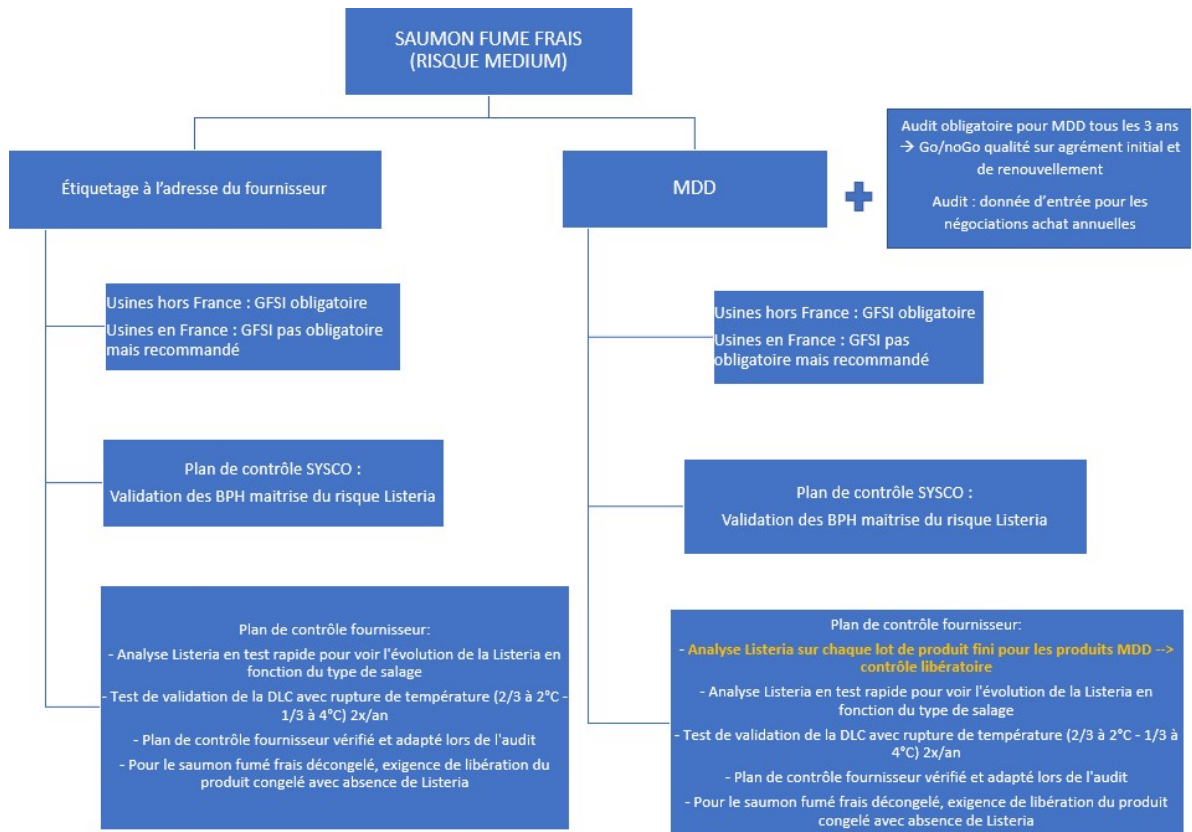
### 3.5 Hachés de bœuf



### 3.6 Saumon cru frais pour tartare

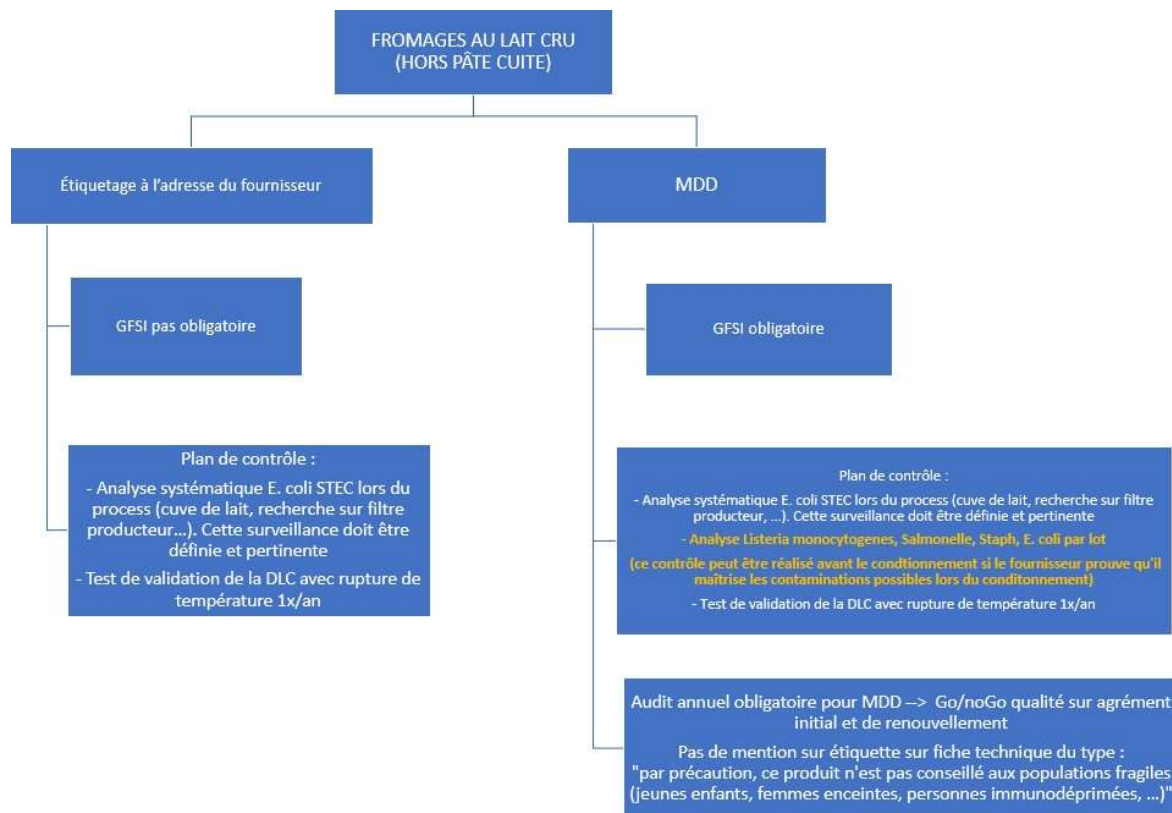


### 3.7 Saumon fumé frais





### 3.8 Fromages au lait cru



Nom de la société : .....

Le .....  
 Le .....  
 Le .....

Nom du signataire .....

Fonction du signataire .....

Signature du fournisseur précédé de la mention « lu et approuvé »

.....

Cachet

