

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE FRAISE 17% VOL

Référence : 7.90496

Recommandation d'étiquetage

Règlement(s) (1334 2008) (USA) Arôme naturel
Natural strawberry flavor WONF

Ausage industriel, non destiné à être consommé en l'état.

Arôme destiné à l'industrie agro alimentaire et respectant à ce titre la réglementation 1334/2008/CEE.

La société AROMATECH décline toute responsabilité en cas d'usage différent.

Description du produit

Aspect	Liquide
Couleur	Rouge
Odeur et goût	Caractéristique/Charactéristic
Dosage et application	

Caractéristiques physico-chimiques

Densité (d20/20)	1.140	+/-0.015
Indice de Réfraction (nD20)	1.420	+/-0.015
Degré Brix 20°C	50.0	+/- 3°
pH	/	+/- 0.5
solution pH:		
Acidité en acide citrique monohydraté (g/kg)	0.000 - 0.000	
Acidité en acide citrique monohydraté (g/l)	0.000 - 0.000	
Densité optique	/	+/- 0.100
Solution Densité Optique		
Pureté	0.0	
Titre Alcoométrique Volumique	17.0	+/- 1 %
Point éclair (coupelle fermée)(°C)	30	+/- 1°C
Equivalence en jus simples		

Les renseignements ci-contre se fondent sur nos connaissances relatives au produit concerné, à la date de la présente fiche. Ils sont donnés de bonne foi mais ne sauraient dispenser l'utilisateur de vérifier que le produit est adapté à l'usage qu'il compte en faire. Celui-ci reste seul responsable de l'utilisation qu'il fait du produit et du respect des règles qui s'imposent. Ces renseignements sont donnés à titre indicatif et sans demande particulière de votre part, nous n'assurons pas la mise à jour de leur évolution.

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE FRAISE 17% VOL

Référence : 7.90496

Valeurs énergétiques

Valeurs énergétiques	352	Kcal/100g
Valeurs énergétiques	1476	kJ/100g
Graisses	< 0.1	g/100g
dont AG Saturés	/	g/100g
Glucides	37	g/100g
dont sucres	37	g/100g
Protéines	< 0.1	g/100g
Sel	/	g/100g

Composition (selon le règlement 1334/2008)

Solvants,supports,additifs et ingrédients	:
*Inversucre	-
*Monopropylene glycol E1520	16.58 % p/p
*Alcool ethylique alimentaire	-
Agents aromatisants	:
*Préparations aromatisantes	-
*Substances aromatisantes naturelles (En conformité avec le règlement 872/2012)	-

Substances à déclarer

Substances limitées ou réglementées	Aucune
-------------------------------------	--------

Conservation

DDM (mois)	12
Température stockage	Conserver à température ambiante (+15°C à +25°C)
Conditions de Stockage	Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermé à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Recommandations

Attestation OGM(2001/18 -1829/2003 - 1830/2003 - 834/2007)

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas produit à partir ou par des matériel génétiquement modifié,

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE FRAISE 17% VOL

Référence : 7.90496

Attestation de non ionisation

L'arôme et ses matières premières ne subissent pas de traitement par ionisation

Attestation allergènes

Contient (Allergènes étiquetables selon règlement CE 1169/2011)

Aucun allergène majeur à déclarer

Contaminants

Métaux lourds

Cd<1mg/kg - Hg <1mg/Kg - As <3mg/Kg - Pb <10mg/Kg

Contaminants (métaux lourds, pesticides...)

En conformité avec les règlements 1881/2006 et 396/2005/CEE

Origine

Lieu de production

Saint Cézaire sur Siagne, France

Régimes spéciaux (conformité)

Halal** Non

Kosher** Oui

Végétarien Oui

Végétalien Oui

**selon les règles du Codex Alimentarius

Date édition : 26/07/2021 Date création : 24/01/2017 Date révision: 26/07/2021 Version : 3

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances. Elles vous permettent d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit sans se conformer aux informations de cette fiche.



QUALITY BOOK





Table des matières

1.	L'entreprise AROMATECH / <i>The AROMATECH company</i>	4
1.1.	Identification / <i>Identification</i>	4
1.2.	Site / <i>Site</i>	4
1.3.	Interlocuteurs / <i>Contacts</i>	5
1.4.	Plan stratégique / <i>Strategic plan</i>	6
1.5.	Certifications / <i>Certifications</i>	6
2.	Système de management / <i>Management system</i>	7
2.1.	Processus / <i>Processes</i>	7
2.2.	Organigramme / <i>Organisation chart</i>	9
3.	Matières premières / <i>Raw materials</i>	10
3.1.	Approvisionnement / <i>Procurement</i>	10
3.2.	Origine des matières premières / <i>Raw material origin</i>	10
3.3.	Plan de contrôle / <i>Control plan</i>	11
3.4.	Huile de palme et dérivés / <i>Palm oil and derivatives</i>	11
3.5.	Food Fraud	11
4.	Produits finis / <i>Finished products</i>	12
4.1.	Conformités réglementaires / <i>Regulatory conformities</i>	12
4.2.	Plan de contrôle / <i>Control plan</i>	13
4.3.	Date de Durabilité Minimale / <i>Best Before Date</i>	13
4.4.	Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	13
4.5.	Perturbateurs endocriniens	14
4.6.	Emballages / <i>Packaging</i>	14
5.	Traçabilité / <i>Traceability</i>	14
5.1.	Procédure / <i>Procedure</i>	14
5.2.	Explication du numéro de lot produit fini / <i>Lot number explanation</i>	15
5.3.	Etiquetage / <i>Labelling</i>	15
6.	Food Safety	16
6.1.	Résumé HACCP / <i>HACCP Summary</i>	16
6.2.	Microbiologie / <i>Microbiology</i>	21
6.3.	Allergènes / <i>Allergens</i>	21
6.4.	Nettoyage, maintenance et nuisibles / <i>Cleaning, maintenance and pests</i>	23
6.5.	Huiles minérales MOSH et MOAH / <i>Mineral oils MOSH and MOAH</i>	24

[Retour à la table des matières / Back to top](#)

2/29

Version 2

WWW.AROMATECH.FR



7.	Food Defense.....	25
8.	Maîtrise du changement / <i>Change management</i>	26
9.	Plan de continuité d'activités, gestion de crise / <i>Continuity plan, crisis management</i>	26
10.	Protection des données à caractère personnel / <i>Personal Data Protection</i>	27
11.	Politique de responsabilité sociétale d'entreprise / <i>Company Social Responsibility</i>	28

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



1. L'entreprise AROMATECH / The AROMATECH company

1.1. Identification / Identification

AROMATECH est une entreprise qui conçoit, formule, fabrique et fournit des arômes alimentaires non consommables en l'état aux industriels de l'agroalimentaire.

AROMATECH creates, manufactures and provides food flavorings, non-consumable as is, to agri-food industries.

Numéro SIRET/EORI / <i>SIRET Number</i>	339 899 486 000 23
Code APE / <i>Activity code</i>	1089Z
Code douanier pour arômes / <i>Custom code for flavors</i>	33021090
N° TVA intracommunautaire / <i>Tax ID number</i>	FR 35 339 899 486
Numéro GLN / <i>GLN Number</i>	3760336580016
Préfixe GTIN / <i>GTIN Number</i>	376033658
Numéro REX / <i>REX Number</i>	FRREX20210041
FDA	12616825920
CA 2020 / <i>Turnover in 2020</i>	23 M€

AROMATECH SAS
Parc d'Activités des Hauts de Grasse
Route de Grasse
06530 Saint-Cézaire-sur-Siagne
FRANCE

Téléphone / *Phone* : +33 4 93 60 84 44

E-mail : info@aromatech.fr

1.2. Site / Site

Le site de AROMATECH France est installé dans le Parc d'Activités de Saint-Cézaire-sur-Siagne depuis 1991. Il est constitué de trois bâtiments, abritant les activités de production, de stockage et de logistique ainsi que les activités administratives et les laboratoires qualité et de recherche.

AROMATECH France is implemented in Saint-Cézaire-sur-Siagne since 1991. Three buildings contain the production, storage, logistic and administrative activities, and the quality and R&D laboratories.

L'entreprise compte environ 70 employés.

The company hires about 70 employees.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



- ✦ Superficie totale du site / *Total surface area*: 10000 m²
- ✦ Superficie construite / *With buildings*: 5000 m²
- ✦ Production et stockage / *Production and storage*: 2800 m²
- ✦ Laboratoires et contrôles / *Laboratories and control*: 1500 m²

Dans le cadre du régime des installations classées pour la protection de l'environnement, l'établissement AROMATECH est couvert par le récépissé de déclaration du 29/06/1998, auprès de la Direction Régionale de l'Environnement de l'Aménagement et du Logement de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

As part of the organizations categorized for the environmental protection, the AROMATECH's site is covered by the declaration receipt made on 06/29/1998 and addressed to the Regional Administration for Environment and Housing Construction in the Provence-Alpes-Côte d'Azur.

1.3. Interlocuteurs / Contacts

Pour toute demande, merci de contacter votre **référént commercial**.
*For any request, please contact your **sales contact**.*

Contacts en cas de crise / Crisis contacts:

Aux horaires de bureau / Office hours: 08h30-12h30 / 13h30-16h30

Nom / Name	Fonction / Position	Téléphone / Phone	Adresse mail / Email
Arnaud PORTEBOIS	Directeur Technique <i>Technical Director</i>	+33(0)4 92 60 69 61	aportebois@aromatech.fr

En dehors des horaires de bureau / Out of office hours

Florian FOURMANOY	Directeur Administratif <i>Chief Financial Officer</i>	+33(0)6 75 21 95 54	ffourmanoy@aromatech.fr
Yvan GRATTAROLA	Directeur Général Adjoint <i>Deputy General Manager</i>	+33(0)6 08 24 62 43	ygrattarola@aromatech.fr

AROMATECH dispose d'un dispositif de crise qui est testé annuellement.
AROMATECH has a procedure for crisis management. It is annually tested.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



1.4. Plan stratégique / Strategic plan



1.5. Certifications / Certifications

Afin de toujours mieux répondre aux exigences de ses clients concernant la qualité et la sécurité de ses produits, la société AROMATECH est certifiée :

To always be in accordance with our customer's requirements in terms of quality and safety of our products, AROMATECH passed the following certifications:

- ☛ Kosher ;
- ☛ Halal ;
- ☛ Biologique Europe / Organic (Europe);
- ☛ NOP (Biologique USA) / Organic NOP (USA);
- ☛ **FSSC 22000** (Certification initiale en 2014) pour garantir la sécurité des denrées alimentaires, certificat ci-après.
FSSC 22000 (first in 2014) to guarantee food safety, certificate below.

Les quatre familles d'arômes (liquides, poudres, émulsions et atomisés/granulés) fabriquées par AROMATECH sont couvertes par notre système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

The four flavors type (liquids, powders, emulsions and spray-dried/granulated) manufactured at AROMATECH are covered by our food safety and quality management systems.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



Bureau Veritas Certification



FSSC 22000

The Food Safety Management System of

AROMATECH

Parc d'Activité Route de Grasse
06530 - SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE - FRANCE

COID: FRA-1-0343-192977

Has been assessed and determined to comply with the requirement of

Food Safety System Certification 22000
FSSC System 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements
ISO 22000:2018

ISO TS 22002-1: 2009 Prerequisite programmes on food safety Part 1: Food manufacturing
And Additional FSSC 22000 requirement (version 5.1)

This certificate is applicable for the scope of:

Manufacture and blend of liquid flavours, blend of powder flavours, other food additives eventually incorporated, for the Food Industry. Individually packaged in hard plastic containers for liquid flavours, sometimes in aluminum bottles, and packaged in soft plastic sacks, protected in cardboard boxes or barrels, for powder flavours.

Fabrication et mélange d'arômes sous forme liquide, mélange d'arômes sous forme poudre, d'autres additifs alimentaires pouvant être incorporés, destinés à l'industrie alimentaire. Conditionnés dans des emballages individuels en plastique rigide, et parfois en bouteilles aluminium, pour les arômes liquides, et conditionnés en sachets plastique souple et protégées dans des boîtes ou fûts cartons, pour les arômes poudre.

Food Chain Subcategory: CIV- Processing of ambient stable products

Initial Certification Date :	14 November 2022	<small>(issued by another certification body since the date: 04/04/2014)</small>
Expiry date of previous cycle:	03 April 2022	
Certification decision date:	06 May 2024	
Certification Cycle Start Date:	31 May 2022	
Valid until:	03 April 2025	

Certificate of registration number:	FR078568	Version: 4
Contract number :	13176933	

Paris La Défense, on : 06 May 2024
For the President, Samuel DUPRIEU Signature




Issued by : Bureau Veritas Certification France
1 place Zaha Hadid 92400 COURBEVOIE France

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification France.
The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc22000.com



2. Système de management / Management system

2.1. Processus / Processes

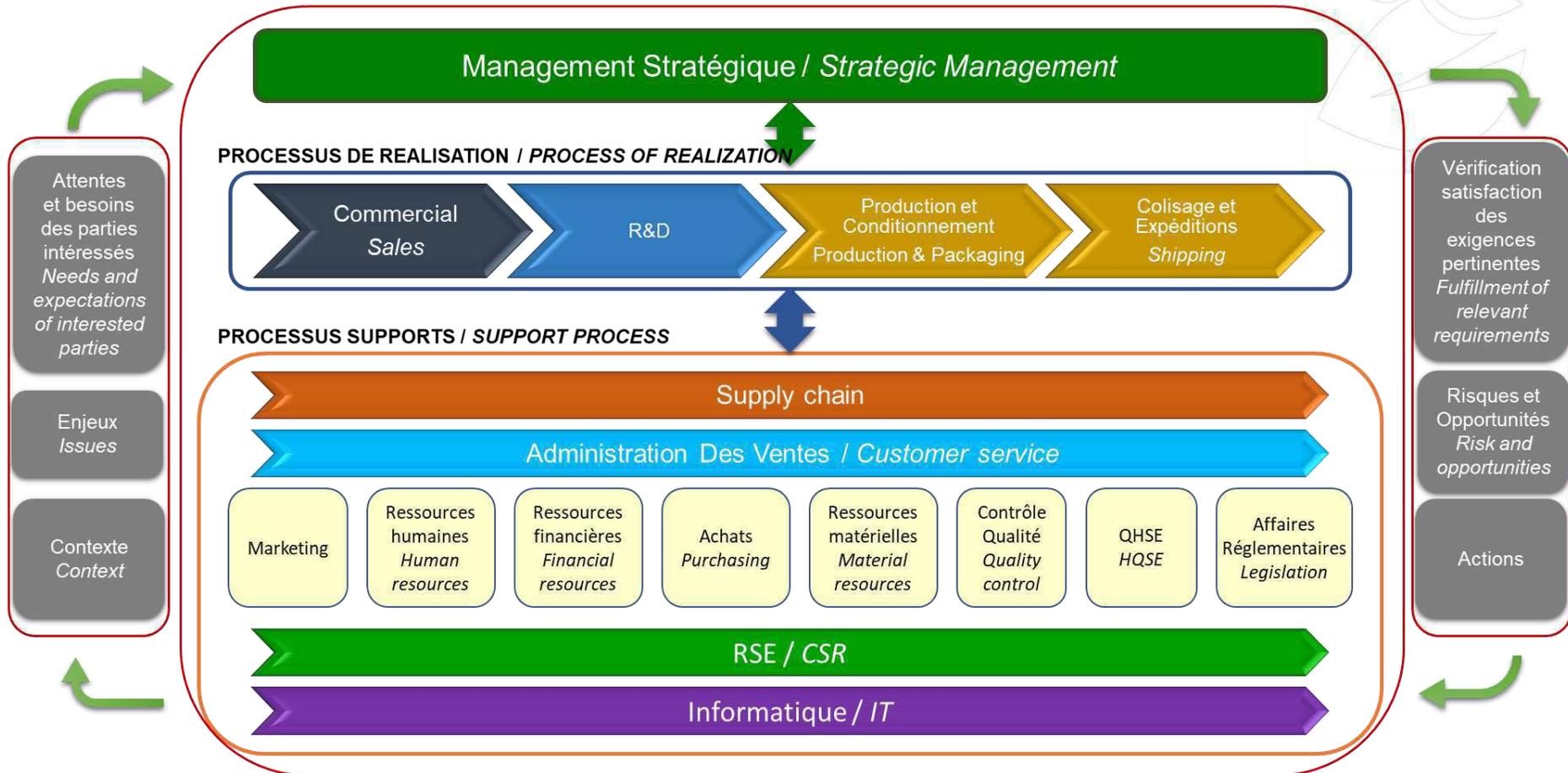
La politique de management d'AROMATECH fournit le cadre pour nos objectifs qualité, revus régulièrement et déployés sur les processus de notre système de management.

AROMATECH's management policy is the basis for our quality objectives, which are regularly reviewed and deployed in each processes of our management system.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



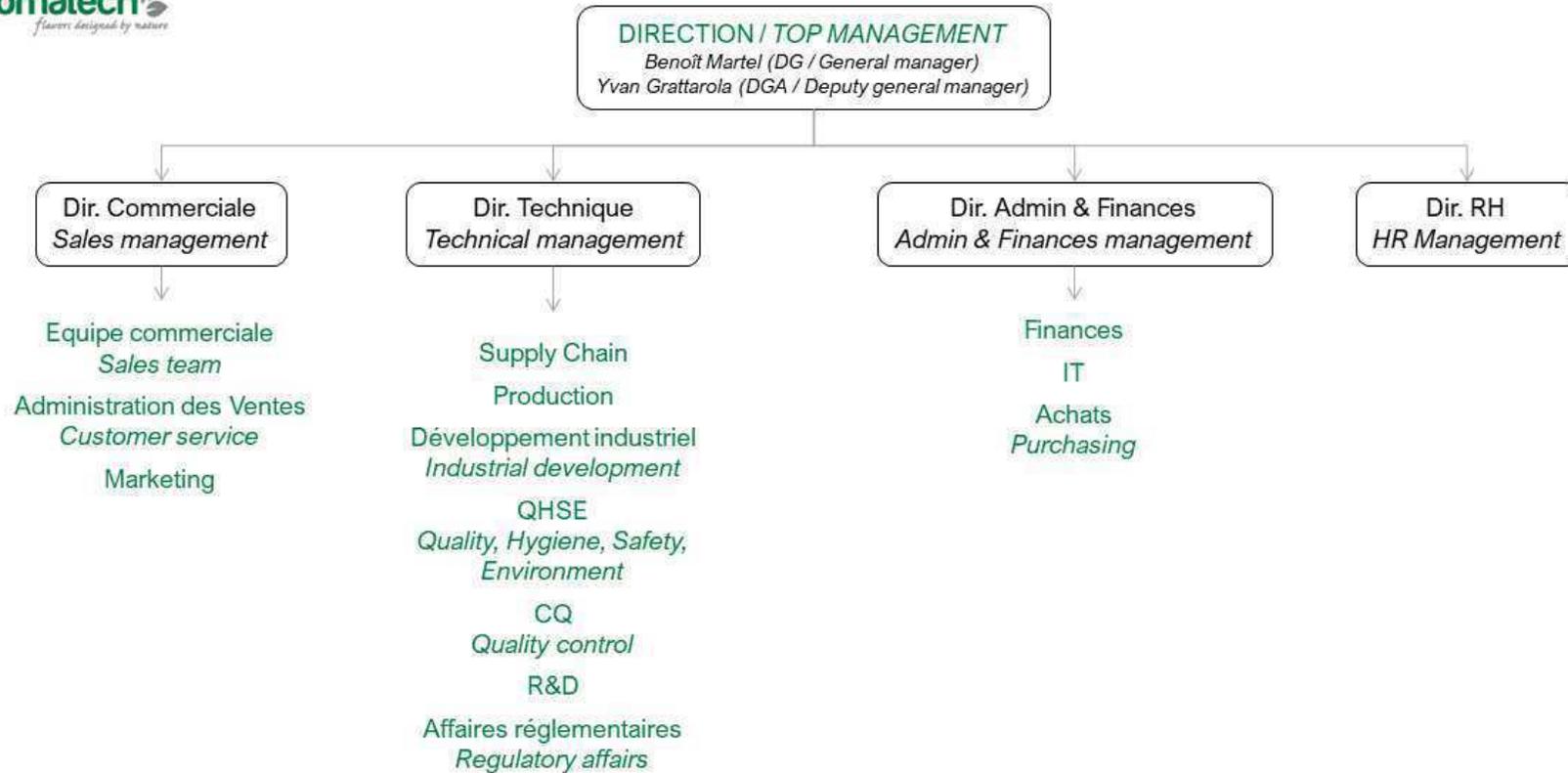
CARTOGRAPHIE des Processus AROMATECH / Process map



[Retour à la table des matières / Back to top](#)



2.2. Organigramme / Organisation chart



[Retour à la table des matières / Back to top](#)



3. Matières premières / Raw materials

3.1. Approvisionnement / Procurement

Nous nous assurons de la conformité, de la légalité européenne, de la salubrité et de l'authenticité des matières premières que nous achetons.

We make sure of the conformity, European legality, hygienic conditions, and authenticity of the raw materials we buy.

Nos fournisseurs sont sélectionnés sur les critères suivants :

Our suppliers are selected on the following criteria:

- ✦ Les produits proposés et leur réputation / *Product offer and their reputation;*
- ✦ L'exhaustivité des documents techniques / *Exhaustiveness of technical data;*
- ✦ Les certificats / *Certificates;*
- ✦ La réponse à notre cahier des charges et nos questionnaires qualité / *Feedback on our supplier specifications and quality questionnaire;*
- ✦ La qualité de service / *Quality of service;*
- ✦ Les garanties présentées en matière de qualité, de sécurité des aliments et de durabilité / *Provided guarantees on quality, food safety and durability.*

Tous nos fournisseurs sont chartés et audités régulièrement. Ils sont évalués annuellement.

All suppliers are regularly audited and annually evaluated.

AROMATECH a adopté une stratégie multifournisseurs (cf. [plan de continuité](#)) pour pallier aux ruptures de matières premières.

AROMATECH implemented a multi-supplier strategy to avoid raw material shortage (cf. continuity plan).

3.2. Origine des matières premières / Raw material origin

Nos arômes sont fabriqués en France avec des matières premières produites en Europe et hors Europe. Nos formules contiennent un grand nombre d'ingrédients et la complexité des approvisionnements ne nous permet pas de garantir des origines plus précises et de les lister. Nous privilégions l'origine européenne lorsque cela est possible, et plus particulièrement pour nos supports.

Our flavors are manufactured in France with raw materials produced in Europe and outside of Europe. Our formulas are composed of a wide variety of ingredients, and the diversity of procurements makes it difficult to guarantee more accurate origins, and to list them. When possible, we favor a European procurement, especially for our carriers.

En ce qui concerne les voies d'approvisionnement en matières premières, le transport maritime et terrestre est privilégié.

Regarding the transport of raw materials, we favor the transport by sea and by road.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



3.3. Plan de contrôle / Control plan

Afin de s'assurer que les matières premières soient conformes aux réglementations en vigueur, des analyses sont effectuées à leur réception selon un plan de contrôle. Elles viennent compléter celles exigées auprès de nos fournisseurs.

To ensure the conformity of our raw materials, analyses are carried out at reception according to a control plan. These analyses are meant to supplement our suppliers' ones.

Tous les lots de chaque matière réceptionnée font l'objet d'une mise en quarantaine.

Each batch of every raw material received is put in quarantine.

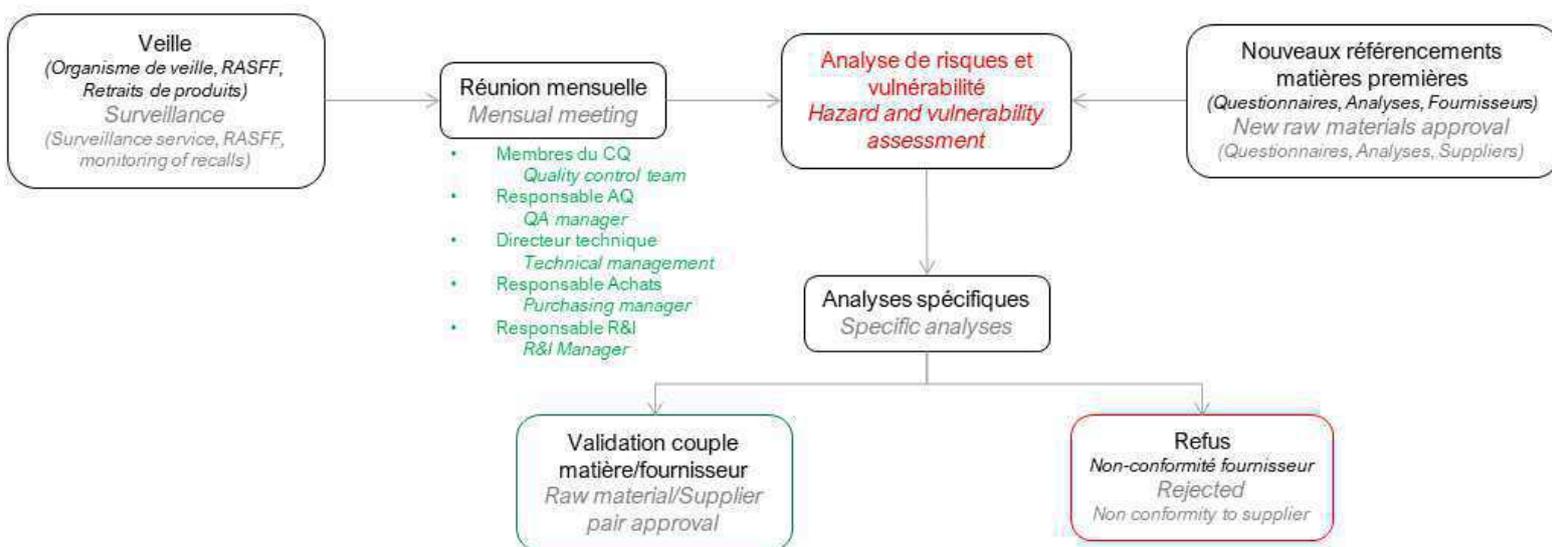
- ✓ **ANALYSE CONFORME** : Libération de la zone de quarantaine → Utilisation
CONFORM ANALYSIS: Release out of quarantine → Use for manufacturing
- ✗ **ANALYSE NON CONFORME** : Refus → Zone produits refusés → Non-conformité fournisseur et suivi des actions.
NON CONFORM ANALYSIS: Rejected → Rejected product area → Non conformity to the supplier and actions follow up.

3.4. Huile de palme et dérivés / Palm oil and derivatives

Nous n'utilisons pas d'huile de palme. Les matières premières dérivées d'huile de palme sont achetées auprès de fournisseurs et fabricants certifiés RSPO Mass Balance : elles sont donc issues d'huile de palme provenant de forêts durablement exploitées.

We do not use any palm oil. Raw materials derived from palm oil are supplied by manufacturers and suppliers who are RSPO Mass Balance certified. They are produced from palm oil coming from sustainably operated forests.

3.5. Food Fraud



[Retour à la table des matières / Back to top](#)



4. Produits finis / Finished products

4.1. Conformités réglementaires / Regulatory conformities

Nous sommes informés en continu des mises à jour réglementaires par un abonnement à un cabinet spécialisé, ainsi que *via* les syndicats professionnels auxquels nous adhérons.

Thanks to a regulatory watch subscription and the trade unions we joined, we are continuously informed about any regulatory updates.

Nous confirmons que nos arômes sont de qualité alimentaire et en conformité avec la réglementation européenne et ses amendements :

We hereby confirm that our flavors are food grade and in accordance with the following European regulations and their amendments:

- ✿ Arômes / *Flavors*: **CE / EC 1334 /2008** ;
- ✿ Additifs / *Additives*: **CE / EC 1333 /2008** ;
- ✿ Sécurité des denrées alimentaires / *Food Safety*: **CE / EC 178/2002** ;
- ✿ Etiquetage / *Labelling*: **UE / EU 1169/2011** ;
- ✿ Hygiène / *Hygiene*: **CE / EC 852/2004** ;
- ✿ Contaminants / *Contaminants*: **UE / EU 2023/915** ;
- ✿ Pesticides / *Pesticides*: **CE / EC 396/2005** ;
- ✿ Radiations / *Radiation*: **Euratom 2016/52** ;
- ✿ OGM / *GMO*: **CE / EC 1829/2003 & CE / EC 1830/2003** ;
Nos arômes ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés et ne sont pas produits à partir ou par des matériaux génétiquement modifiés au sens du règlement **UE 2018/848**.
Our flavors do not contain any genetically modified organisms and are not produced from or with the help of genetically modified materials defined by the regulation EU 2018/848.
- ✿ Ionisation / *Ionization* : **CE / EC 1999/2** (directive).
Nos arômes et leurs matières premières ne subissent pas de traitement par ionisation.
Our flavors and raw materials do not undergo any ionization treatment.

Plus spécifiquement pour nos arômes certifiés biologique : tous les produits biologiques fabriqués par AROMATECH sont conformes aux exigences :

More specifically for our organic products: every organic product certified by AROMATECH is in compliance with the following regulations:

- ✿ Production biologique / *Organic production*: **UE / EU 2018/848** ; **CE / EC 889/2008** et/ou **USDA**
- ✿ Importation de produits biologiques/ *Imports of organic products* : **CE / EC 1235/2008**.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



4.2. Plan de contrôle / Control plan

Les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques des produits finis fabriqués sont analysées selon un plan de contrôle.

Organoleptic and physico-chemical properties of every manufactured product is being analyzed according to a control plan.

- ✓ **ANALYSE CONFORME** : Libération pour conditionnement
CONFORM ANALYSIS: Release for packaging
- ✗ **ANALYSE NON CONFORME** : Si possible → reprise, sinon → destruction.
NON CONFORM ANALYSIS: If possible → rework, otherwise → destruction.

Tous les résultats d'analyses sont communiqués sur un bulletin d'analyses et une fiche technique.

A certificate of analyses and a technical data sheet are provided with each product and/or batch.

4.3. Date de Durabilité Minimale / Best Before Date

Nous garantissons une DDM de 75% à réception chez le client.

We guarantee a 75% BBD at reception by the customer.

Les DDM de nos produits sont soumises aux conditions de stockage précisées sur nos fiches techniques.

Our products' BBDs depend on the storage conditions on our technical data sheets.

4.4. Nanomatériaux / Nanomaterials

Nos arômes ne sont pas destinés à la vente au consommateur final et ne sont par conséquent pas concernés par les dispositions d'étiquetage du règlement **UE 1169/2011**, et donc pas concernés par l'article 18.3 du règlement **UE 1169/2011**. Ils sont cependant conformes aux règlements suivants et leurs amendements :

*Our flavors are not meant to be consumed as is. We do not have to follow the labelling provisions from the **EU 1169/2011** regulation, therefore they are not considered by the article 18.3 of the same regulation. However, they are in compliance with the following regulations and their amendments:*

- ✎ Information des consommateurs (INCO) // *Information to consumers*: **UE/EU 1169/2011** ;
- ✎ Nouveaux aliments / *Novel foods*: **UE / EU 2015/2283** ;
- ✎ Arrêté français du 5 mai 2017 fixant les conditions d'étiquetage des nanomatériaux manufacturés dans les denrées alimentaires.

French decree of 05/05/2017 about the labelling of nanomaterials in foods.

Certains de nos arômes poudres contiennent de la silice E551, qui est mentionnée dans la fiche technique, mais qui ne fait pas l'objet de déclaration particulière dans les produits finis.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



En effet, selon le règlement **UE 1169/2011**, elle est utilisée en tant qu'additif (antimottant) dans l'arôme et est donc considérée comme un additif de transfert.

*Some of our flavors do contain silica E551, which is mentioned on the technical data sheet, but does not need to be declared in finished products. According to the **EU 1169/2011** regulation, it is used as an additive in the flavor and is therefore considered as a carry-over.*

4.5. Perturbateurs endocriniens / Endocrine disruptor

En application du décret 2021-1110, nous confirmons que nos produits et emballages sont exempts de perturbateurs endocriniens identifiés par l'ANSES et pouvant entrer dans le scope des obligations prévues par les articles 13-I et 13-II de la loi AGEC (loi n°2020-105 du 10 février 2020).

Following the decree 2021-1110, we hereby confirm that our products and packaging do not contain any endocrine disruptors identified by ANSES (French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety) and which may come within the scope of the obligations provided by articles 13-I and 13-II of the AGEC Law (French law No. 2020-105 of the February 10th, 2020).

4.6. Emballages / Packaging

Nous confirmons que nos produits sont emballés dans des emballages adaptés au contact alimentaire, en conformité avec les règlements suivants et leurs amendements :

We hereby confirm that the packaging used for our products are food grade and in compliance with the following regulations and their amendments:

- ☛ Matériaux en contact / *Materials in contact*: **CE / EC 1935/2004** ;
- ☛ Bonnes pratiques de fabrication / *Good manufacturing practices*: **CE / EC 2023/2006**.
- ☛ Matériaux plastiques / *Plastic materials*: **UE / EU 10/2011** ;
- ☛ Bisphénol A dans les vernis et revêtements / *BPA in varnishes and coatings*: **UE / EU 2018/213 & Loi / Law n°2012-1442**.

5. Traçabilité / Traceability

5.1. Procédure / Procedure

Un échantillon représentatif de chaque matière première réceptionnée et de chaque lot de produit fini est systématiquement conservé pendant le temps de sa durée de vie.

A sample of each received raw material and manufactured batch is kept until the BBD is over.

Des tests de traçabilité ascendante et descendante sont effectués régulièrement par le service qualité, avec la contribution du contrôle qualité et de la supply chain.

Upward and downward traceability exercises are regularly done by the quality department, with the contribution of the supply chain.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



Le système de traçabilité des produits permet d'identifier les lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières, tout en identifiant les fournisseurs et les clients concernés (niveau 1). De plus, il permet d'identifier les enregistrements relatifs aux produits (transformation, livraison...).

Through our traceability system, product batches, raw materials used in the finished product, suppliers and customers can be identified (level 1). The traceability system also identifies the records (manufacturing, delivery...) associated with a batch number.

Notre ERP nous permet de lancer une procédure de retrait ou de rappel en moins de **4 heures**.
*We can initiate a recall in less than **4 hours** thanks to our internal software.*

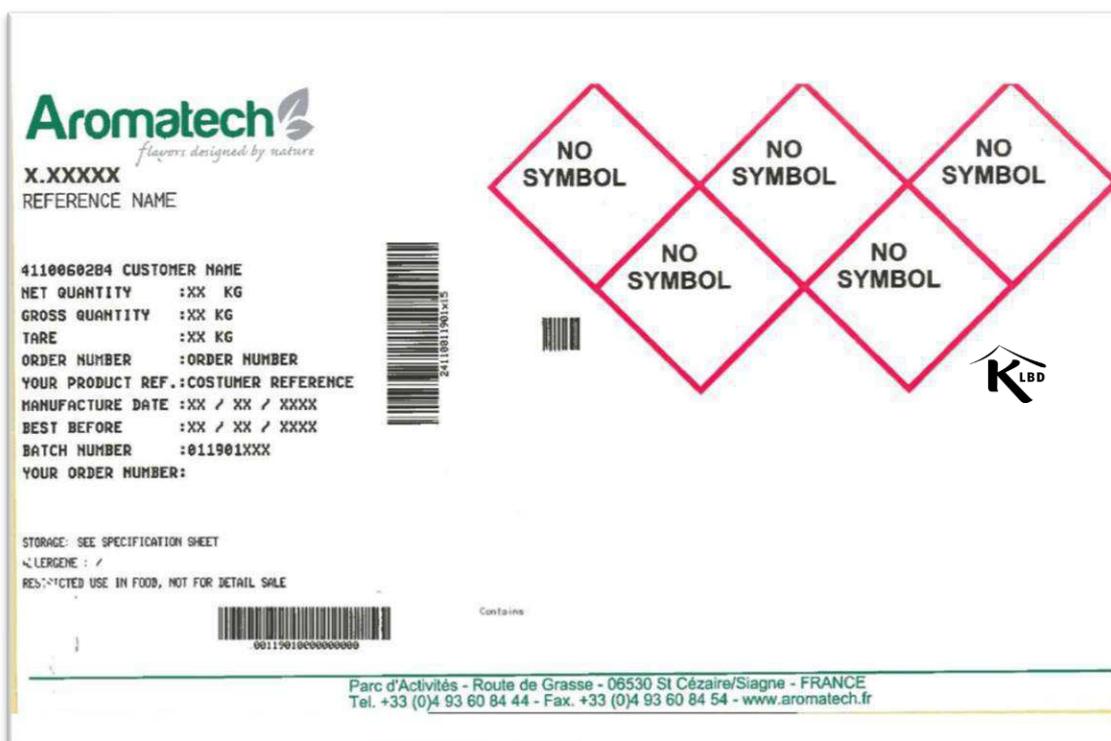
5.2. Explication du numéro de lot produit fini / Lot number explanation

Numéro de lot produit fini / Lot number of the finished product:

ZZAASSNN

- ZZ → Site de fabrication / Manufacturing site
- AA → Année en cours / Manufacturing year
- SS → Semaine / Week
- NN → N^{ème} ordre de fabrication de la semaine / Order number of the week

5.3. Etiquetage / Labelling



Nos étiquettes sont apposées sur le corps de l'emballage primaire du produit.

Our labels are taped on the primary packaging of the product.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



Pour des demandes spécifiques, nous vous invitons à vous rapprocher de votre **représentant commercial**.

*For specific requests in terms of packaging, please contact your **sales contact**.*

6. Food Safety

6.1. Résumé HACCP / HACCP Summary

Soucieuse de la qualité et de la sécurité de ses produits, la société AROMATECH a conduit une analyse de dangers selon la démarche HACCP décrite par le *Codex Alimentarius*. Ainsi, les potentiels dangers dans nos arômes ont été réduits à un niveau acceptable, afin de garantir la santé et la sécurité de ses clients.

Always concerned about the quality and the safety of our products, AROMATECH conducted a hazard analysis following the HACCP principles described by the Codex Alimentarius. This way, the potential hazards in our flavors have been reduced to an acceptable level, so that the health and safety of our customers is guaranteed.

L'équipe HACCP d'AROMATECH se réunit une fois par an et dès que nécessaire, pour actualiser et vérifier l'étude des dangers. Elle est composée des membres suivants : responsable assurance qualité (pilote), directeur technique, responsable achats, responsable production, responsable contrôle qualité, ingénieur développements industriels.

The HACCP team of AROMATECH meets once a year and when necessary to update and validate the hazard analysis. It is composed of the following members: quality assurance manager (head of the team), production manager, technical director, industrial development engineer, purchasing manager & quality control manager.

AROMATECH commercialise des arômes alimentaires ne visant pas à être consommés en l'état. Ces arômes peuvent être sous forme de simple liquides, d'émulsions, de poudres ou de granulés. Ils sont pesés et mélangés manuellement ou automatiquement, avant d'être conditionnés. L'analyse de dangers a été conduite sur les produits finis, les matières premières et emballages, ainsi que sur les process. Les dangers pris en compte ont été les suivants :

AROMATECH sells flavorings, not consumable as is. Those flavors can be liquid, emulsion, powder or granulated. They are manually or automatically weighed and mixed before packaging. The hazard analysis has been conducted on finished products, raw materials and packaging, and on the manufacturing processes. The following hazards have been considered:

- ☛ **Chimiques : allergènes, pesticides, métaux lourds, adultération... ;**
Chemical hazard: allergens, pesticides, heavy metal, fraud;
- ☛ **Physiques : corps étrangers, nuisibles ;**
Physical hazard: foreign bodies, pests;
- ☛ **Microbiologique.**
Microbiological hazard.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



Ces dangers sont contrôlés sur nos matières premières et emballages par des mesures en amont de la fabrication, telles que l'obtention des garanties fournisseurs, ou bien des analyses réalisées en interne et externe sur les potentiels contaminants.

These hazards are controlled on our raw materials and packaging through control measures implemented before manufacturing, such as the procurement of supplier guarantees and internal and/or external analyses on potential contaminants.

Les process et les diagrammes de fabrication qui en découlent sont revus et approuvés par l'équipe HACCP dès que nécessaire. Pour chaque étape, les dangers ont été évalués comme suit :

The manufacturing processes and flowcharts are reviewed and approved by the HACCP team as necessary. For each manufacturing step, the hazards have been assessed as follows:

- ☛ Dans un premier temps, selon une grille de criticité considérant la probabilité d'occurrence du danger, ainsi que la gravité de son impact. Cette première étape permet de déterminer si la/les mesure(s) de maîtrise consiste(nt) en un/des PRP ou bien un PRPO/CCP.

First, according to a criticality table considering the probability of occurrence of the hazard, and the seriousness of its impact. This first step is to determine if the control measures consist in one PRPs or more, or a CCP/OPRP.

- ☛ Dans un second temps, et si la criticité du danger le justifie, le choix entre un PRPO ou un CCP se détermine par l'arbre de décision imposé par le standard FSSC 22000.

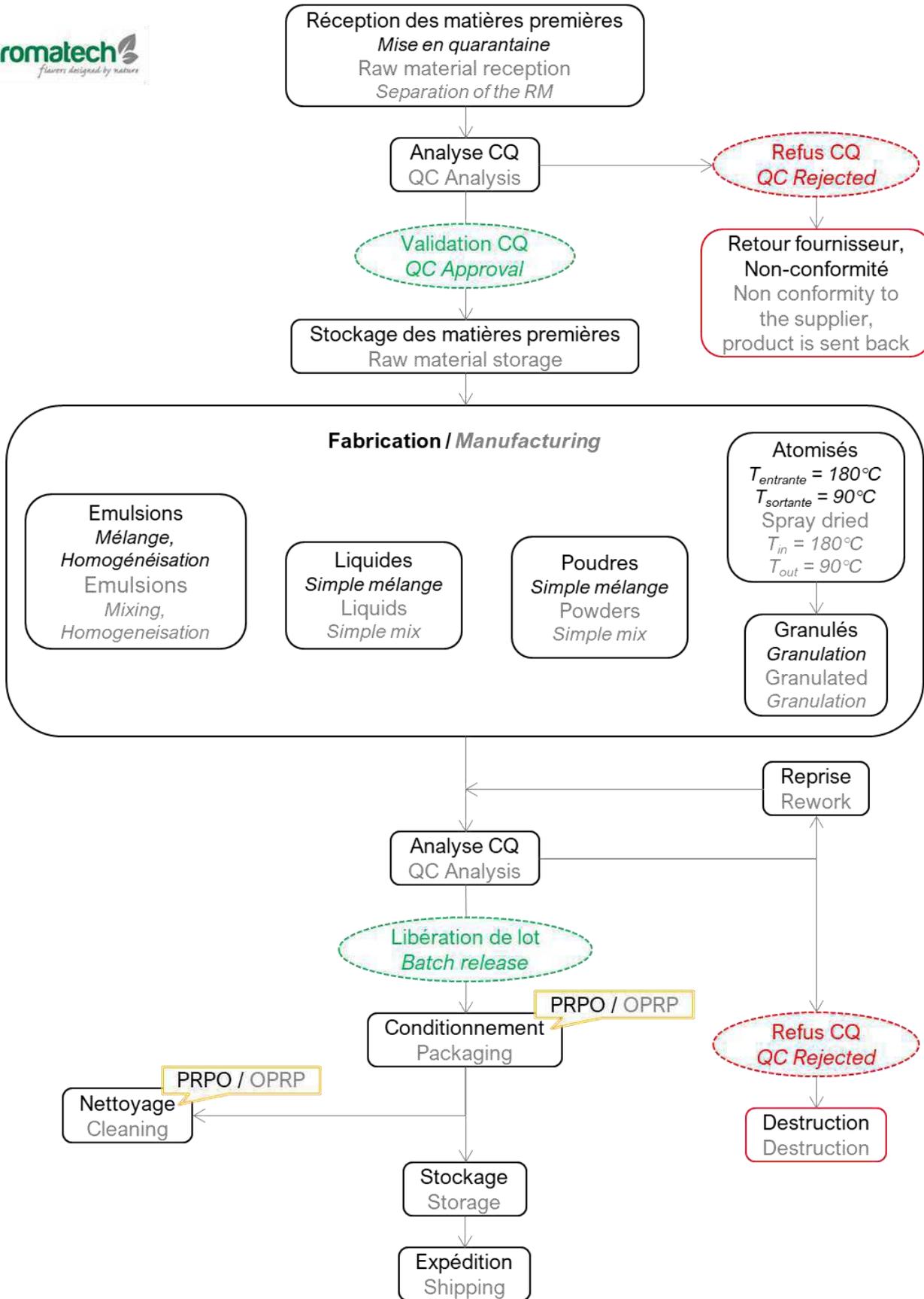
In a second time, and if the criticality justifies it, the choice between an OPRP or a CCP will be determined with the FSSC 22000 decisional tree.

Dans son analyse de dangers, l'équipe HACCP d'AROMATECH n'a pas identifié de CCP, mais **2 PRPO**, pour lesquelles des critères d'action ont été définis.

*The team has not identified the need of implementing a CCP, however **2 OPRPs** for which action criteria have been defined.*

Ci-dessous, le diagramme HACCP regroupant les différents produits fabriqués chez AROMATECH, ainsi que le plan de maîtrise des dangers.

Below is the flowchart describing each product manufactured at AROMATECH, and our hazard control plan.



[Retour à la table des matières / Back to top](#)



PRPO / OPRP	Danger / Hazard	Critère d'action / Action criteria	Mesure de maîtrise / Control measure	Fréquence / Frequency
Filtration/tamassage Sieving	Corps étranger <i>Foreign bodies</i>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Absence de corps étranger dans l'emballage avant utilisation ; <i>No foreign body in the packaging before use;</i> ☞ Intégrité du tamis avant et après utilisation. <i>Sieve integrity before and after use.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Emballages protégés ; <i>Covered packaging;</i> ☞ Contrôle visuel de l'emballage et de la conduite de la pompe avant utilisation ; <i>Visual control of the packaging and the pump before use;</i> ☞ Contrôle visuel de l'intégrité du tamis avant et après utilisation ; <i>Visual control of the sieve's integrity before and after use ;</i> ☞ Liquides : filtres coniques inox 1,4 mm ; <i>Liquids: 1.4 mm stainless-steel sieves;</i> ☞ Poudres : tamis 5 mm. <i>Powders: 5 mm sieves.</i> 	<p>Chaque conditionnement</p> <p><i>Each packaging step</i></p>
Nettoyage Cleaning	Allergène <i>Allergens</i>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Présence de la fiche suiveuse complétée avec l'OF ; <i>Allergen cleaning form with batch ticket;</i> ☞ Pas de détection de protéines résiduelles. <i>No residual proteins detected.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Fiche suiveuse de nettoyage ; <i>Allergen cleaning form;</i> ☞ Prélèvement et analyse sur équipement après nettoyage ; <i>Sampling and analysis on equipment after cleaning ;</i> ☞ Contrôle sur matériel ; <i>Control on small equipment ;</i> ☞ Contrôle aléatoire sur des produits finis non allergènes. <i>Random control on non allergen finished products.</i> 	<p>Chaque fabrication allergène</p> <p><i>Each manufacturing of an allergen batch</i></p>

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



	<p>Contamination par fabrication antérieure <i>Cross contamination with a previous batch</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Pas d'odeur, de résidus visibles ou d'eau de rinçage. <i>No odor or residues or rinse water.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Procédure de nettoyage ; <i>Cleaning process;</i> ☛ Vérification et entretien des équipements de nettoyage. <i>Check and maintenance of cleaning equipment.</i> 	<p>Chaque fabrication <i>Each batch</i></p>
	<p>Contamination par des produits détergents/désinfectants <i>Cross contamination with detergents/disinfectants</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Chlore non détecté ; <i>Chlore is non detectable;</i> ☛ Conductivité sur l'eau de rinçage. <i>Conductivity on rinse water.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Vérification sur l'eau de rinçage. <i>Analysis of the rinse water.</i> 	<p>Chaque fabrication <i>Each batch</i></p>

Un plan avec correction et action corrective est en place en cas de déviation du critère d'action.
An action plan with correction and corrective action is in place in case of a deviation from the action criteria.

Ces PRPO sont enregistrés grâce à des PDA. L'enregistrement est vérifié à une fréquence définie.
These OPRPs are saved informatically. Records are checked at a defined frequency.



6.2. Microbiologie / Microbiology

Les arômes, de par leur composition, sont des matrices non favorables au développement microbien, y compris des germes pathogènes (*Listeria*, *E.Coli*, *Salmonella*). Nous ne réalisons pas de contrôle microbiologique de routine. Un suivi flore totale/levures/moisissures est cependant réalisé sur les arômes sous forme d'émulsions.

Due to their composition, flavors are not favorable for microbial development, including pathogenic germs (Listeria, E.Coli, Salmonella). We do not perform any microbiological monitoring on our flavors, only on emulsion forms for which we control total flora, yeasts & molds.

Aucun traitement (thermique ou autre) visant à réduire la charge microbienne, n'a été identifié comme nécessaire. Des contrôles microbiologiques sont en revanche effectués sur le matériel et les locaux, ainsi que sur l'air intérieur, et l'eau de process. Des consignes d'hygiène sont également communiquées au personnel pour éviter tout risque de contamination microbienne.

No treatment to decrease the microbial load was identified as necessary. Microbiological controls are performed on utensils and premises, on air and on water. Hygiene rules are also communicated to the personnel to avoid any microbial contamination.

6.3. Allergènes / Allergens

Allergènes à déclaration obligatoire CE 1169/2011 et ses amendements Allergens EC 1169/2011 and its modifications	Sur le site de production ? <i>On production site?</i>	Sur la même ligne de fabrication ? <i>On production line?</i>	Maîtrise du risque de contamination croisée ? <i>Control of cross-contamination ?</i>	Présence dans le produit par ajout intentionnel <i>Intentional addition</i>
Céréales et/ou dérivés contenant du gluten et produits dérivés <i>Cereals containing gluten and derivative products</i>	Oui / Yes	Non / No	Oui / Yes	Voir Fiche Technique See Technical Data Sheet
Crustacés et produits dérivés <i>Crustaceans and derivative products</i>	Oui / Yes			
Œufs et produits dérivés <i>Eggs and derivative products</i>	Oui / Yes			
Poissons et produits dérivés <i>Fish and derivative products</i>	Oui / Yes			
Mollusques et produits dérivés <i>Mollusks and derivative products</i>	Oui / Yes			
Arachides et produits dérivés <i>Peanuts and derivative products</i>	Non / No			
Soja et produits dérivés <i>Soybeans and derivative products</i>	Oui / Yes			
Lait et produits dérivés (dont lactose) <i>Milk and derivative products (including lactose)</i>	Oui / Yes			
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland)	Oui / Yes			

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



<i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and Queensland nut) and derivative products</i>				
Céleri et produits dérivés <i>Celery and derivative products</i>	Oui / Yes			
Moutarde et produits dérivés <i>Mustard and derivative products</i>	Oui / Yes			
Lupin et produits dérivés <i>Lupine and derivative products</i>	Non / No			
Graines de sésame et produits dérivés <i>Sesame and derivative products</i>	Non / No			
Anhydrides sulfureux et sulfites exprimés en SO₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites expressed as SO₂</i>	Oui / Yes			

Nous avons mis en place les mesures suivantes afin de réduire à son minimum le risque de contamination croisée allergène :

Following control measures have been implemented to decrease the allergen cross contamination risk at a minimum:

- ☛ **Recueil des déclarations allergènes des fournisseurs ;**
Raw material survey sent to suppliers;
- ☛ **Renseignement de l'information dans notre ERP ;**
Information saved in our internal software;
- ☛ **Etiquetage/Identification du produit allergène ;**
Identification and labelling of allergen raw materials and finished product;
- ☛ **Stockage dans un espace dédié et identifié ;**
Storage in a dedicated and identified area;
- ☛ **Fabrication : identification du produit allergène et utilisation de matériel dédié ;**
During manufacturing, identification of the allergen raw material, and use of a dedicated small equipment;
- ☛ **Nettoyage approprié avec matériel dédié, tests rapides de détection des protéines restantes avant libération du matériel propre (PRPO Nettoyage) ;**
Cleaning plan with dedicated equipment, rapid tests of residual allergen proteins after each allergen manufacturing (OPRP – Cleaning);
- ☛ **Bonnes pratiques d'hygiène : changement de gants à chaque emploi d'allergène ;**
Good Hygiene Practices: change of gloves after allergen handling;
- ☛ **Procédure en cas d'épandage.**
Procedure for spillage.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



6.4. Nettoyage, maintenance et nuisibles / *Cleaning, maintenance and pests*

	Plan de nettoyage interne* <i>Internal cleaning plan*</i>	Prestation externe <i>External service</i>	Tests microbiologiques <i>Microbiological testing</i>	Analyses de conformité <i>Analyses</i>	Surveillance <i>Surveillance</i>
Equipement sans contact direct produit <i>Material not in direct contact with the product</i>	Quotidien <i>Daily</i>	-	Screening mensuel <i>Monthly screening</i>	-	Inspection toutes les 2 semaines <i>Inspection every 2 weeks</i>
Equipements avec contact direct produit <i>Material in direct contact with the product</i>	Chaque production <i>Each batch</i>	-	Screening mensuel <i>Monthly screening</i>	-	
Locaux de production et stockage <i>Production and storage areas</i>	Quotidien <i>Daily</i>	Gestion des nuisibles** – 2/mois <i>Pest control** – every 2 months</i>	Screening mensuel <i>Monthly screening</i>	-	
Laboratoires <i>Laboratories</i>	-	Nettoyage – quotidien <i>Cleaning - daily</i>	-	-	Revue annuelle <i>Annual review</i>
Air <i>Air</i>	-	-	-	Laboratoire externe – 1/an <i>External laboratory – 1/year</i>	Revue des résultats à chaque analyse <i>Analysis of each result</i>
Eau <i>Water</i>	-	-	-	Laboratoire externe – 4/an <i>External laboratory – 4/year</i>	

* Les plans de nettoyage sont validés par mesure du pH des eaux de rinçage, et par des tests de résidus de protéines totales et allergènes sur les cuves et équipements de production. Un protocole de nettoyage est validé après que 3 nettoyages successifs d'un même équipement aient donné des résultats satisfaisants en accord avec les objectifs fixés.

**Cleaning plans are validated by measuring the pH of flush water, and performing total and allergen proteins residues tests on production equipment and tanks. A cleaning plan will be validated after performing 3 consecutive tests with satisfying results, in accordance with the goals.*

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



** Le plan de contrôle des nuisibles a été confié à un intervenant extérieur spécialisé dans la lutte contre les nuisibles : rongeurs, rampants, et insectes volants. Aucun appât toxique n'est utilisé dans les zones de fabrication.

***Pest control is subcontracted to a specialized service provider for rodents, crawling and flying insects. No chemical bait is used in manufacturing areas.*

Des solutions dédiées et agréées au contact alimentaire sont utilisées pour le nettoyage en production. Elles sont en accord avec les exigences halal, kasher et biologiques.

Cleaning products used in production are food grade. They are in accordance with halal, kosher and organic requirements.

La maintenance (corrective et préventive) est effectuée par un prestataire extérieur, sous la responsabilité du responsable maintenance & développement industriel. Tous les équipements sont référencés et font l'objet d'une analyse de criticité afin d'établir un plan de maintenance préventive.

Corrective and preventive maintenance is done by an external service provider, under the responsibility of the Industrial development engineer. All equipment is listed. A criticality assessment is performed to implement a preventive maintenance plan.

6.5. Huiles minérales MOSH et MOAH / Mineral oils MOSH and MOAH

Nous confirmons que les arômes que nous proposons n'ont pas été exposés à une contamination aux huiles minérales par les biais suivants :

We hereby confirm that our products are not subject to cross contamination by mineral oils in any of the following ways:

- ✎ Emballages en papiers et cartons recyclés ou imprimés avec des encres de type « offset » ;
Recycled papers and cardboard wrapping, printed with offset ink;
- ✎ Emballages en plastiques contenant des additifs utilisés en tant que lubrifiants ;
Packaging containing lubricants as additives;
- ✎ Sacs en toile de jute et de sisal traités par immersion dans une huile (appelée « batching oil ») servant à assouplir les fibres ;
Jute bags treated with batching oil to soften the fibers;
- ✎ Présence d'additifs alimentaires ou d'auxiliaires technologiques à base d'huiles minérales dans la composition de la matière première (ex : agent de démoulage, agent d'enrobage, agent anti-poussières, ...) ;
Food grade additives or technological aids from mineral oils in the raw material;
- ✎ Lubrifiants, produits de nettoyage et huiles de moteur utilisés dans la chaîne de fabrication de la matière première ;
Lubricants, detergents and engine oil used during manufacturing process;
- ✎ Traitement de cultures agricoles contenant des huiles minérales paraffiniques.
Agricultural crops treated with products containing mineral oils.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)

24/29

Version 2



7. Food Defense

Conformément aux exigences du FSSC, la société AROMATECH a mis en place une analyse de risques selon le protocole « Threat Assessment and Critical Control Points ».

In accordance with the FSSC requirements, AROMATECH implemented a risk analysis according to the « Threat Assessment and Critical Control Points ».

L'équipe Food Defense, constituée du responsable assurance qualité, du directeur technique, du directeur administratif et financier, et du directeur des ressources humaines, est chargée d'animer cette démarche.

The Food Defense team responsible for this plan involves the quality assurance manager, the technical director, the financial and administrative director, and the human resources director.

<p>Sécurisation du personnel <i>Securing of employees</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vestiaires individuels, séparation vêtements de ville/uniformes, gestion des tenues par un prestataire ; <i>Individual lockers, separation uniform/daily clothes, uniforms handled by a service provider;</i> ☞ Tours d'usine pour évaluer le respect des règles ; <i>Inspections to make sure the rules are applied;</i> ☞ Caméras ; <i>Cameras;</i> ☞ Formation et sensibilisation du personnel aux comportements suspects. <i>Training of employees and sensibilization to suspect behaviors.</i>
<p>Sécurisation du site <i>Securing of the site</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Maîtrise du flux de véhicules sur le site ; <i>Control of vehicles on site;</i> ☞ Clôture avec accès restreint par badge ; <i>Restrictive access with entry pass ;</i> ☞ Vidéosurveillance et alarme. <i>Security cameras and alarms.</i>
<p>Sécurisation des produits <i>Securing of the products</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stockage différent selon le type de produit ; <i>Storage depending on product type;</i> ☞ Inventaire annuel ; <i>Annual inventory;</i> ☞ Suivi du plan de contrôle sur les matières premières ; <i>Control plan on raw materials;</i> ☞ Respect des plans de nettoyage et de gestion de l'environnement ; <i>Cleaning plans and environment monitoring;</i> ☞ Procédure de rappel. <i>Recall procedure.</i>
<p>Sécurité informatique <i>IT security</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Accès personnalisés aux sessions ; <i>Log in with personal password;</i> ☞ Serveur informatique dans un local sécurisé ; <i>Server in a secured room;</i> ☞ Mise en place de systèmes contre l'intrusion et la prise de contrôle des systèmes par des opérateurs extérieurs. <i>Plan against intrusion and taking of control by hackers.</i>
<p>Management du système <i>System management</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Suivi des actions correctives. <i>Nonconformities and corrective actions follow-up.</i>

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



L'équipe se réunit au minimum deux fois par an pour réévaluer notre vulnérabilité et revoir le plan d'actions en conséquence.

The team meets at least twice a year for a reassessment of our vulnerability and a review of our action plan accordingly.

8. Maîtrise du changement / Change management

AROMATECH a mis en place une procédure de maîtrise des changements. Elle est suivie si le changement proposé a un potentiel impact sur la qualité, la légalité, la conformité ou l'intégrité du produit final, la sécurité des personnes impliquées dans le processus et/ou la sécurité des utilisateurs et du consommateur final.

AROMATECH implemented a change management procedure. It is followed if the change has a potential impact on the quality, legality, conformity or integrity of the final product, the security of people concerned by the process and/or the security of users and final consumers.

Tous les services évaluent le risque que pourra potentiellement représenter ce changement au vu de leurs activités. Cette évaluation autorise ou non le changement proposé.

All departments assess the potential risk of the change in regards of their activities. This assessment allows the change, or not.

9. Plan de continuité d'activités, gestion de crise / Continuity plan, crisis management

Afin de garantir la pérennité de ses activités, AROMATECH a établi un plan de continuité selon les principes de l'ISO 22301 et de l'ISO 31000. Plusieurs scénarios ont été considérés, et les solutions adéquates anticipées.

To guarantee the continuity of our activities, AROMATECH has implemented a continuity plan, following principles of ISO 22301 and ISO 31000 standards. Several scenarios have been considered, and solutions have been anticipated.



Scénario / Scenario	Solution(s) / Solutions
<p>Interruption de la production (crise industrielle, malveillance...) <i>Interruption of the production</i> (industrial crisis, malevolence...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Production dans nos Business Units et/ou par un partenaire local sous un accord de confidentialité, avec validation des produits finis par les départements du CQ et de la R&I chez AROMATECH ; <i>Production in our Business Units or at a local partner under non-disclosure agreement. Finished products would be validated by QC and R&D;</i> ☞ Réserve d'équipements de fabrication. <i>Production equipment in stock.</i>
<p>Alerte sur une matière première (crise sanitaire, économique, malveillance...) <i>Alert on a raw material</i> (sanitary or economic crises, malevolence...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stratégie multi-fournisseurs ; <i>Multi-supplier strategy;</i> ☞ Veille sur les matières premières sensibles ; <i>Monitoring on sensitive raw materials;</i> ☞ Traçabilité des lots assurée par notre ERP ; <i>Traceability ensured by our internal software;</i> ☞ Achat « avant récolte » sur les matières premières naturelles ; <i>Anticipated purchasing of natural raw materials (before harvest);</i> ☞ Pilotage optimisé des stocks grâce à notre ERP ; <i>Stock management optimized by our internal software;</i> ☞ Cahier des charges fournisseurs et évaluation annuelle. <i>Supplier specifications and annual evaluation.</i>
<p>Hacking informatique <i>IT hacking</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Société spécialisée pour la gestion de la sécurité de notre réseau informatique ; <i>Competent service provider for the management of the security of our computer network;</i> ☞ Personnel formé à la cyber-sécurité ; <i>Training on cyber-security for every co-worker;</i> ☞ Les données sont sauvegardées quotidiennement et les sauvegardes hébergées sur des sites déportés, avec des tests de récupération réguliers. <i>Data is saved daily on servers, with regular testing of the recovery.</i>

10. Protection des données à caractère personnel / Personal Data Protection

Parmi les données exploitées dans le cadre de ses activités, AROMATECH dispose de données à caractère personnel. La société a donc mis en place une organisation destinée à assurer la gestion de ces données dans le respect de la réglementation relative à la protection des données à caractère personnel (Loi informatique et liberté, Règlement général sur la protection des données personnelles **UE 2016/679**).

Among data used for its activities, AROMATECH has personal data. To guarantee the management of this personal data, AROMATECH has implemented a specific organization.

[Retour à la table des matières / Back to top](#)



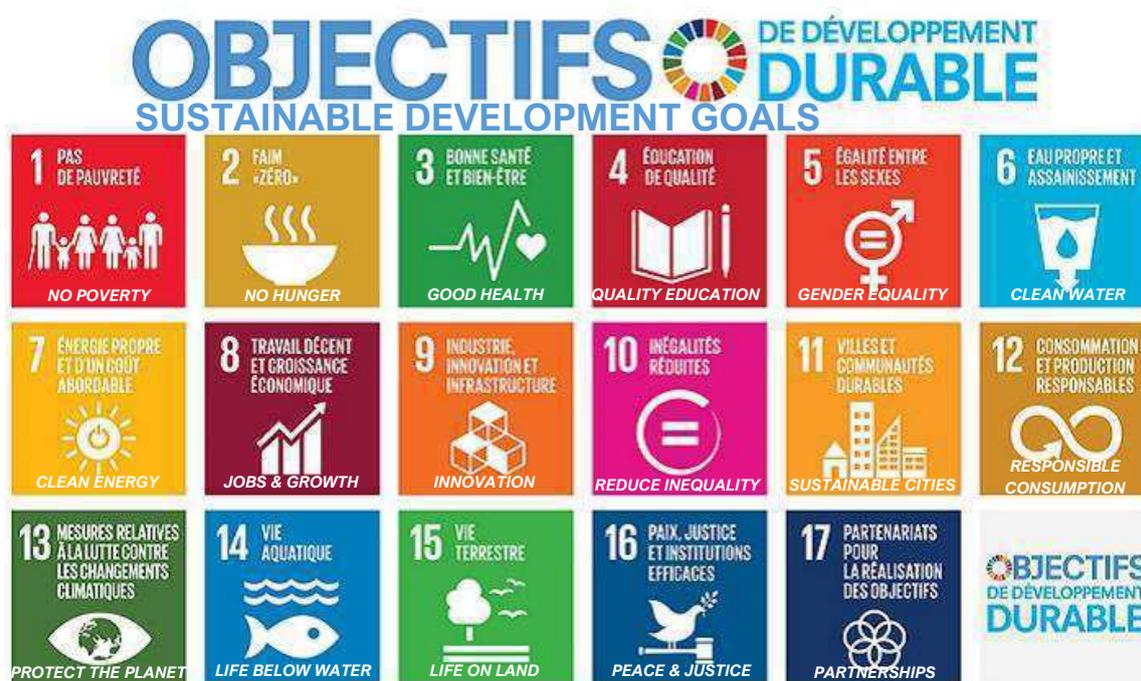
11. Politique de responsabilité sociétale d'entreprise / Company Social Responsibility

Dans une volonté de s'engager en termes de responsabilité sociétale, AROMATECH a commencé à mettre en œuvre une démarche RSE en 2021.

Always wanting to go further in terms of social responsibility, AROMATECH has started to implement a CSR approach in 2021.

Afin de définir des engagements en cohérence avec la stratégie du Groupe, la réflexion s'est basée sur les 17 Objectifs de Développement Durable, ainsi que sur les 7 enjeux principaux de la RSE selon l'ISO 26000.

We worked on defining commitments in accordance with the Group strategy, based on the 17 Sustainable Development Goals, and on the 7 major issues of CSR according to ISO 26000 standard.



[Retour à la table des matières / Back to top](#)



ISO 26000



En accord avec les attentes des parties prenantes pertinentes, l'équipe RSE d'AROMATECH a retenu 7 principes d'action parmi les 25 définis par le label Lucie 26000 pour la définition de ses engagements :

Following the ISO 26000 guidelines, AROMATECH is currently implementing a CSR policy, following the 7 hereafter objectives:

- ☛ Respecter l'individu, sa dignité et ses droits fondamentaux ;
Respect people, their dignity, and fundamental rights;
- ☛ Favoriser la qualité de vie au travail ;
Promote the quality of life in a work environment;
- ☛ Protéger la santé et la sécurité de nos collaborateurs ;
Protect the health and the security of our co-workers;
- ☛ Minimiser la consommation de ressources ;
Minimize resource consumption;
- ☛ Déployer une démarche structurée de protection de l'environnement ;
Implement an organized process for environment protection;
- ☛ Agir en faveur de la responsabilité sociétale chez les fournisseurs ;
Act in favor of CSR with our suppliers;
- ☛ Participer à des initiatives d'intérêt général.
Take part in general interest projects.

AROMATECH est également présent sur la plateforme du **Sedex** sous le code **ZC1087212**. Nos clients adhérents au Sedex souhaitant avoir accès à notre autoévaluation peuvent nous en faire la demande en contactant leur référent commercial.

*AROMATECH is also on the **Sedex** platform, under the code **ZC1087212**. Our customers who are members of the Sedex and want access to our auto-assessment can ask it through their sales contact.*

[Retour à la table des matières / Back to top](#)

TRACABILITE PRODUIT.

Nous assurons une traçabilité de tous nos lots de produits conformément à la réglementation européenne 178/2002.

La signification de notre numéro de lot est la suivante :
FRXXYYYYYY avec FRXX = Numéro d'établissement Brenntag France
et YYYYYY = Numéro d'ordre chronologique unique

Une procédure de rappel PRCQUA08, qui prévoit l'analyse des risques et le rapatriement des produits le cas échéant, est mise en place conformément à la réglementation européenne 178/2002.

REGLEMENTATION SECURITE.

SAFETY REGULATION

Lire attentivement la FDS avant utilisation. /

Read precautionary the material safety data sheet before use.

www.brenntag.fr

GESTION DE CRISE.



Numéro d'appel d'urgence : **0800 07 42 28**

Disponible 24h/24 et 7j/7

Vous trouverez ci-après les coordonnées de nos différents établissements ainsi que leurs référentiels normatifs :

BRENTAG ILE DE FRANCE
Tel : 01.64.51.20
ile-de-france-sales@brenntag.fr

ISO 9001, BPF, BIO, ESAD A

BRENTAG MARCHES
Tel : 01.30.86.67.00
sartrouville@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A,
ISO 22000

BRENTAG NORD
Tel : 03.20.26.34.73
nord@brenntag.fr

BIO

BRENTAG ARDENNES
Tel : 03.24.52.68.90
ardennes@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

BRENTAG VAL DE LOIRE
Tel : 02.38.69.76.76
val-de-loire-sales@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

BRENTAG LORRAINE
Tel : 03.83.43.08.97
lorraine@brenntag.fr
ISO 9001, BIO, ESAD A
BRENTAG ALSACE
Tel : 03.88.33.44.04

BRENTAG NORMANDIE
Tel : 02.35.33.70.08
normandie@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A, ISO
14001, ISO 18001

BRENTAG BOURGOGNE
Tel : 03.85.77.45.00
bourgogne@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

BRENTAG PICARDIE
Tel : 02.22.54.72.00
picardie@brenntag.fr

ISO 9001, ISO 9120, ESAD A,
ISO 14001, ISO 18001

BRENTAG RHONE-ALPES
Tel : 04.72.22.15.00
rhone-alpes@brenntag.fr

ISO 9001, ISO 22000, ESAD F,
ESAD G, BPF, BIO, ESAD A

BRENTAG MAINE BRETAGNE
Tel : 02.43.70.54.39
maine-bretagne@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ISO 9120, ESAD
A, ESAD F

BRENTAG DAUPHINE
Tel : 04.76.40.61.00
dauphine@brenntag.fr

ISO 9001, ESAD A

BRENTAG LOIRE BRETAGNE
Tel : 02.40.95.27.17
commercial-loirebretagne@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ISO 9120, ESAD

BRENTAG ANDANCE
Tel : 04.75.69.03.10

ISO 9001, ESAD A

BRENTAG AQUITAINE
Tel : 05.57.80.90.00
aquitaine@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

BRENTAG MIDI PYRENEES
Tel : 05.63.41.88.56
midi-pyrenees@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, FAMIQS, ISO
9120, ESAD A

BRENTAG MEDITERRANEE
Tel : 04.42.46.22.00
mediterranee@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

BRENTAG COTE D'AZUR
Tel : 04.93.91.16.56
cote-azur@brenntag.fr

ISO 9001, BIO, ESAD A

Brenntag S.A
90 av. du Progrès
69680 CHASSIEU

Tél. 04 72 22 16 00
Fax. 04 78 90 84 43
www.brenntag.fr

Société anonyme à directoire et
conseil de surveillance au capital
de 29 000 000 Euros

RCS Lyon B 709 801 781
N° TVA : FR51.709801781