

QUALITE PRODUIT ET CONFORMITÉ HALAL

La certification Halal d'un produit **G2 Gourmet** concerne tout le processus lié à : **l'abattage**, la **production**, la **transformation**, l'**emballage**, le **conditionnement** du produit jusqu'à sa **commercialisation**.

L'ensemble de la chaîne de ces opérations doit être en stricte conformité avec les règles islamiques. Soucieux de respecter les rites religieux propres à nos consommateurs, notre **réfèrent Qualité** **garantit un processus de production** en cohérence avec nos valeurs, ainsi qu'une **maîtrise totale de la qualité agro-alimentaire** de nos produits.

1 - Sélection des matières premières

Seule la viande soigneusement sélectionnés auprès de nos fournisseurs est acceptée. Nous avons une **exigence totale avec nos fournisseurs**. (Audit qualité)

Toutes nos viandes sont certifiées Halal, issues d'animaux abattues selon le rite islamique. Notre suivi qualité permet la **traçabilité totale** de chaque recette et ses ingrédients.



2 - Réception et stockage des matières premières

Le réfèrent Qualité vérifie la réception des matières premières et ingrédients, puis contrôle la **conformité**, **numéro de lot**, **température**, **prélèvement** avant de les stocker dans leurs emplacements spécifiques.



3 - Production

Le réfèrent Qualité et les opérateurs de production assurent la conformité des produits:

- Contrôle de la température des produits à chaque étape du process
- Échantillonnage, contrôle visuel de conformité et enregistrement des données
- Analyse et détection de non-conformité
- Supervision informatique avec alarme en cas de dysfonctionnement des équipements



4 - Emballage produit, conditionnement palette et expédition

Pour assurer la conformité avant l'expédition des lots, une dernière vérification est effectuée, un échantillon est prélevé pour analyse.

Le lot produit est prêt à être envoyé dans notre centre de stockage ou le votre.



Nettoyage

Le nettoyage des équipements se fait en fin d'équipe par le personnel dédiée à cette mission. Le réfèrent Qualité et le chef d'équipe vérifient toujours l'état de propreté avant le démarrage de chaque production : machines, convoyeurs, bacs, outils et chambres froides ainsi que tout le circuit où la viande est susceptible de passer.

Des analyses microbiologiques par prélèvement sont effectuées pour assurer le plan de maitrise sanitaire (PMS).