

PROCÉDURE ET FICHE DE REFUS DES MATIÈRES PREMIÈRES

	Type de produit	Conformité	Refus si :
Fournisseur	Tous les produits	Bon de commande / de livraison	Non conforme
Température	Produits frais	Entre 0 et 4 °C	≥ 6 °C
	Produits congelés et surgelés	- 18 °C	≤ - 16 °C
	Œufs et coquillages crus	Jusqu'à 15 °C	≥ 17 °C ou coquillages morts
DLC / DLUO / DCR	Tous les produits	Délai d'au moins 1 semaine (selon les menus et les produits)	≤ 1 semaine
Quantité	Tous les produits	Bon de commande / de livraison	Marchandise excédentaire ou manquante notifiée
Qualité	Emballage carton	Carton bien fermé Absence d'humidité Absence de choc	Si un point de conformité non respecté
	Emballages sous vide Sacs	Poches non percées, non gonflées et non bombées	Si un point de conformité non respecté
	Fruits et légumes	Frais et sains	Moisissures et pourritures Chocs
	Conserve	Absence de rouille Absence de choc Non bombée	Si un point de conformité non respecté
Provenance	Tous les produits	Bon de commande / de livraison	Non conforme

✂.....

DATE :

FOURNISSEUR :

RÉCEPTIONNÉ PAR :

PRODUIT REFUSÉ :

MOTIF DU REFUS :

Signature de l'entreprise

Signature du fournisseur / livreur

✂.....

DATE :

FOURNISSEUR :

RECEPTIONNÉ PAR :

PRODUIT REFUSÉ :

MOTIF DU REFUS :

Signature de l'entreprise

Signature du fournisseur / livreur