



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / *Item* : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 1/8

## Partie 1 : Informations spécifiques au produit / *Product-specific information*

### Champ d'application – *Scope of application*

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

*Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed, ...).*

### 1a. Description du produit – *Product description*

Dénomination légale / <i>Legal name</i> :	Bouillon au bœuf en poudre biologique / <i>Organic beef granulated bouillon</i>
Bouillon au bœuf de couleur brun clair, avec un goût et une odeur typiques de bouillon de bœuf, légèrement salé, sans goût ni odeur étrangers. / <i>Organic beef granulated bouillon with light brown color, with typical smell and taste of beef granulated bouillon, slightly salty, without any foreign smell or taste.</i>	
<b>Ingrédients</b> : Sel*, amidon de maïs*, farine de riz*, sirop de riz déshydraté*, miso*, (soja*, riz*, eau, sel, ferment : <i>Aspergillus Oryzae</i> ), extrait de bœuf* en poudre 5%, légumes déshydratés* en proportion variable 4,6% (oignon*, carotte*, ail*), huile d'olive vierge extra*, épices*, sucre caramélisé*. / <i>Salt*, corn starch*, rice flour*, dehydrated rice syrup*, miso*, (soybean*, rice*, water, salt, ferment : Aspergillus Oryzae), beef extract powder* 5%, dehydrated vegetables* in varying proportions 4.6% (onion*, carrot*, garlic*), extra virgin olive oil*, spices*, burnt sugar*.</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>* from organic farming</i>	
Origine des matières premières / <i>Raw materials origin</i> :	Agriculture UE/non UE sel: Italie ou Turquie, amidon de maïs: Europe, farine de riz: Pakistan, sirop de riz déshydraté: Pakistan, miso: Europe ou Japon, extrait de bœuf en poudre : Allemagne ou Pays-Bas, oignon: Égypte, ail: Égypte ou Chine, carotte : Italie, épices: UE et hors UE (Sri Lanka, Inde et éventuellement autres), huile d'olive extra vierge: Europe, sucre caramélisé : Italie / <i>Salt: Italy or Turkey, corn starch: Europe, rice flour: Pakistan dehydrated rice syrup : Pakistan, miso: Europe or Japan, beef extract in powder : Germany or the Netherlands (Vegetables: onion: Egypt, garlic: Egypt or China, carrot :italy), spices : EU and non-EU Sri Lanka, India eventually others, extra virgin olive oil : Europe, burnt sugar : Italy agriculture</i>
Provenance / <i>Country of processing</i> :	Italie / <i>Italy</i>
Nom latin – variété / <i>Latin name – variety</i> :	NA
Issu du commerce équitable / <i>Fairtrade</i>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

### 1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters*

Calibre / <i>Size</i>	NR	
Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i>	NR



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / *Item* : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 2/8

**1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit<sup>1</sup> – *Physical and Chemical parameters*<sup>1</sup>**

Teneur en eau / <i>Moisture</i>	NR
Activité de l'eau / <i>Water activity</i>	NR
pH	NR

**1d. Paramètres microbiologiques<sup>1</sup> / *Microbiologicals parameters*<sup>1</sup>**

Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	$\leq 5 \times 10^5$ UFC / g	Levures / <i>Yeast</i>	$\leq 10^4$ UFC / g
Entérobactéries / <i>Enterobacteriaceae</i>	$\leq 10^3$ UFC / g	Moisissures / <i>Moulds</i>	
Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	Absence dans 25 g / <i>Absent in 25 g</i>		

<sup>1</sup> Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information***

**Process** : A réception des matières premières les produits sont dosés et tamisés avant d'être mélangés. Après cuisson et refroidissement, ils subissent une étape de granulation avant d'être conditionnés.  
/ *On receipt of the raw materials the products are dosed and sieved before being mixed. After cooking and cooling, they undergo a granulation step before being packaged*

Chauffage à plus de 40 °C / *Heating > 40°C* :  oui/yes  non/no

Vegan :  oui/yes  non/no

**Conseils d'utilisation / *Usage tips*** : Dissoudre 11 g dans 500 ml d'eau bouillante en remuant jusqu'à dissolution complète  
/ *Dissolve 11g in 500ml of boiling water, stirring till completely dissolved*

DDM à fabrication / *MDD* : 12 mois / *12 months*

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Approbio dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.

En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

*In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Approbio is not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products.*

*In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.*

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / *Item* : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 3/8

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information***

*The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.*

**1f. Informations nutritionnelles – *Nutrition information***

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de bouillon tel que préparé selon les conseils de dosage  
/ Medium nutritional values per 100 ml of bouillon as prepared according to dosing advice

Energie / <i>Energy</i> : 15 kJ / 4 kcal	Matières grasses / <i>Fat</i> : 0 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> : 0 g
Glucides/ <i>Carbohydrate</i> : 0.7 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 0.3 g	Protéines / <i>Protein</i> : 0.2 g
	Sel / <i>Salt</i> : 1 g

**1g. Conditionnement et conditions de stockage – *Labelling and storage***

Unité de vente / <i>Packing unit</i>	Sacs 5 kg en LDPE. / <i>5 kg LDPE bags.</i>	Poids brut colis / <i>Gross weight of packing unit</i>	Env 5,2 kg
Colis par palette / <i>Packing units per palet</i>	40	Taille colis / <i>Packing measurement</i>	8*25*30
Nombre de couches / palette / <i>Number of layers per palet</i>	2		
Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i>	Température : $\leq 20^{\circ}\text{C}$	Humidité relative / <i>Relative humidity</i>	$\leq 65\% \text{ rH}$

(\*) Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / *Recommended temperature following our internal risk analysis*



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
***ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON***  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

**Code article / Item : BOEUF5**

Version interne : 11/03/2019

Page : 4/8

**Ih. Analyses effectuées par le fournisseur – *Analysis made by supplier***

Métaux lourds <i>/ Heavy metal</i>	De façon aléatoire et une fois par an minimum sur PF <i>/ Randomly and once a year minimum on final product</i>
Mycotoxines / <i>Mycotoxins</i>	De façon aléatoire et une fois par an minimum sur PF <i>/ Randomly and once a year minimum on final product</i>
OGM / <i>GMO</i>	Une fois par an sur MP à risque/ <i>Once a year on raw material</i>
Autres / <i>Others</i>	Gluten : Une fois par an sur PF / <i>Once a year on final product</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
 Version du document : 05  
 Date de création : 21/02/2017  
 Date de modification : 25/01/2019

Code article / *Item* : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 5/8

**Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / *Allergens statements***

Informations allergènes CE n°1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée <sup>2</sup> : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	X	Soja / <i>Soybean</i>	X
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus L</i> ), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Junglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K Koch</i> ), Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits/ <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		X
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		X
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		X
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

<sup>2</sup> Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

<sup>2</sup> *Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

*Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.*



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / Item : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 6/8

### Partie 3 : Annexe / *Annex to specification*

- Déclarations basées sur l'engagement du fournisseur, d'après le document EAQ028 dans sa version 09  
*Declaration based on the commitment of the supplier, based on document EAQ028 in version 09*

A. Contaminants	
Radioactivité / <i>Radioactivity</i> (Cs 134 + Cs 137)	≤ 10 Bq / kg
Contaminants	Les teneurs en contaminants sont conformes au règlement (CE) n°1881/2006 et ses modifications. <i>Contaminants levels are in accordance with regulation (EC) No 1881/2006 and its amendments.</i>
Politique pesticides (résidus de pesticides + insecticide)  <i>Residue Policy (pesticides + insecticides residues)</i>	Les teneurs en pesticides sont conformes à la réglementation en vigueur relative aux teneurs maximales dans les denrées alimentaires d'origine végétale. Le fabricant accorde sa politique avec les « BNN Orientation values ». <a href="https://n-bnn.de/sites/default/dateien/pdfs/BNN-Orientierungswert_EN_04022014.pdf">https://n-bnn.de/sites/default/dateien/pdfs/BNN-Orientierungswert_EN_04022014.pdf</a> <i>Pesticide levels are in accordance with the regulations relating to maximum levels in foodstuff of plant origin. Residue Policy is determined according to the « BNN Orientation values ».</i>
Contrôles physico-chimiques et microbiologiques  <i>Physicochemical and microbiological controls</i>	Les produits livrés sont conformes à la réglementation européenne et/ou française en vigueur ainsi qu'à leurs spécifications. <i>The delivered products comply with current European and / or French regulations and their specifications.</i>

### B. Garantie non OGM / *No GMO warranty*

Le fabricant atteste que l'ensemble des produits qu'il fournit sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM. **Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage particulier**, conformément aux règlements (CE) n°1829/2003, (CE) n°1830/2003 et (CE) n°1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires issues d'OGM.

*The manufacturer certifies that all the products it supplies are produced without the use of genetically manipulated organisms (GMO) or their metabolites. These products comply with the regulations in force and do not require specific labeling, in accordance with Regulations (EC) No 1829/2003, (EC) No 1830/2003 and (EC) No 1981/2006 and their amendments, relating to the traceability and labeling of GMOs and foodstuffs derived from GMOs.*

### C. Garantie de non ionisation / *No ionisation warranty*

Le fabricant certifie que l'ensemble des produits qu'il fournit ainsi que les matières premières qui les composent **n'ont subi aucun traitement par rayonnement ionisant** au cours de leur processus de fabrication et de transformation.

*The manufacturer certifies that all products it supplies and that all raw materials that compose these products have not been treated with ionizing radiation during process.*





FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / *Item* : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 7/8

#### D. Garantie d'absence de nanoparticules / *Nanoparticles*

Le fabricant certifie ne pas utiliser de nanoparticules dans ses produits et **ne pas avoir recours à la nanotechnologie** pour procéder à la fabrication de ses produits (au sens du règlement (CE) N°1169/2011 art 2, paragraphe 2, point t).  
Le fabricant garantit que ses emballages & conditionnements entrant directement en contact avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

*The manufacturer certifies that nanoparticles have not been used in its products. In addition, nanotechnology have not been used to manufacture its products (as defined in regulation (EC) No 1169/2011, art 2, paragraph 2, point t).*

*The manufacturer ensures that packaging that come into direct contact with the product do not contain any nanomaterials.*

#### E. Emballage / *Food contact warranty for packaging*

Le fabricant atteste que les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire.

Les emballages primaires sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et à la directive (CE) n°94/62 dans sa version consolidée.

Dans le cas où ils contiennent des matières plastiques, les emballages correspondent au règlement (CE) n°10/2011 dans sa version consolidée. S'ils contiennent des dérivés époxydiques, les emballages concernés sont conformes au règlement (CE) n°1895/2005 dans sa version consolidée. S'ils sont formés de pellicule de cellulose, les emballages sont conformes à la directive (CE) n°42/2007 consolidée.

Dans le cas où ils sont composés d'aluminium ou d'un alliage aluminium, ils satisfont à la réglementation nationale française transcrite dans l'Arrêté du 27 août 1987 consolidé.

Le fabricant garantit que les emballages utilisés n'altèrent pas la composition et les caractéristiques organoleptiques des aliments.

De plus, le fabricant garantit être en conformité avec la réglementation REACH (Règlement (CE) n°1907/2006 et ses modifications) et certifie l'absence de l'ensemble des substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'Annexe XIV de ce règlement.

Le fournisseur garantit l'absence de Bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

*The manufacturer confirms that primary packagings are suitable for food contact.*

*Primary packaging are compliant with regulation (EC) N° 1935/2004, (EC) N° 2023/2006 and Directive 94/62/EC and its amendments.*

*Packaging made with / containing plastics shall compliant with regulation (EC) N° 10/2011 and its amendments. Packaging that contains epoxy-derivatives shall be compliant with regulation (EC) N° 1895/2005 and its amendments. Packaging made of cellulose film shall be compliant with directive 2007/42/EC and its amendments.*

*Packaging made with / containing aluminium or aluminium alloys, shall be compliant with French national rules set in Order of 27 August 1987 in the latest version.*

*The manufacturer guarantees that the packaging used does not alter the composition and organoleptic characteristics of the food.*

*In addition, the manufacturer guarantees compliance with REACH (Regulation (EC) No. 1907/2006 and its amendments) and certifies the absence of all substances of concern (SVHC) published in Annex XIV of this Regulation.*

*The supplier guarantees the absence of Bisphenol A (BPA) and Phthalates in its packaging.*



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**BOUILLON AU BŒUF EN POUDRE BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BEEF GRANULATED BOUILLON**  
**5 KG**

EAQ412  
Version du document : 05  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 25/01/2019

Code article / Item : BOEUF5

Version interne : 11/03/2019

Page : 8/8

### F. Garantie de maîtrise des risques / *Risk control warranty*

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, et notamment au Règlement CE N°852/2004 « *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* » et ses modifications, le fabricant a mis en place une étude, un programme ou des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les **principes de l'HACCP**. Ceux-ci s'appliquent à tout type de danger potentiellement présent dans les produits : dangers physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes notamment.

*In accordance with the European regulations in force, and in particular the EC Regulation 852/2004 "on the hygiene of foodstuffs" and its amendments, the manufacturer has set up a study, program or food safety procedures based on the principles of HACCP. These apply to any type of hazard potentially present in the products: physical, chemical, microbiological, allergenic hazards.*

Le fabricant garantit être muni d'un système de **traçabilité** fiable, lui permettant :

- de remonter de son produit fini jusqu'à la matière première mise en œuvre et les fournisseurs correspondants
- de redescendre de la matière mise en œuvre jusqu'au produit fini livré chez le client
- de retracer les emballages utilisés dans chaque lot de production

*The manufacturer guarantees to be equipped with a reliable traceability system, allowing him:*

- to go back from the finished product to the raw material used and to the corresponding suppliers
- to go down from the raw material to the finished product delivered to the customer
- to trace the packaging used in each production batch

Le fabricant garantit que toutes les analyses de danger et évaluations du risque ont été menées et que les mesures de maîtrise sont en place afin de garantir l'intégrité des produits livrés et l'absence de tout acte de **fraude** ou de **malveillance** sur ses produits. Ces études incluent les étapes de fabrication, de stockage et de transport du produit jusqu'à nos sites, ainsi que la rédaction des documents d'accompagnement (étiquette, BL, facture...).

*The manufacturer ensures that all hazard analyzes and risk assessments have been conducted and that control measures are in place to ensure the integrity of the delivered products and the absence of any fraud or malicious act on its products. These studies include the stages of manufacture, storage and transportation of the product to our sites, as well as the drafting of the accompanying documents (label, BL, invoice ...).*

### G. Garantie anti-dopage / *No doping substances warranty*

Le fabricant atteste que les références livrées sont garanties sans aucune des substances interdites stipulées dans le code mondial antidopage\*

\* Liste d'interdictions publiée vers le 1<sup>er</sup> Octobre de chaque année, pour une application au 1<sup>er</sup> Janvier suivant. Disponible sur le site internet de l'Agence Mondiale de l'Antidopage <https://www.wada-ama.org/fr/nos-activites/liste-des-interdictions>.

*The manufacturer guarantees the absence of the banned substances stipulated in the World Anti-Doping Code\**

\* List of bans published on 1 October of each year, for an application on 1 January following. Available on the website of the World Anti-Doping Agency <https://www.wada-ama.org/fr/nos-activites/liste-des-interdictions>.

### H. Garanties sociétales et environnementales / *Societal and environmental warranties*

Le fabricant assure que **les droits de l'homme** sont respectés par tous les intermédiaires de la chaîne, notamment en ce qui concerne le respect des conditions de travail légal du pays (certificat de travail, droit social, santé-sécurité au travail,...)

Le fournisseur garantit que les produits ne voyagent pas par avion.

*The manufacturer ensures that human rights are respected by all intermediaries in the chain, especially with respect to the respect of the legal working conditions of the country (work certificate, social law, health and safety at work, ...)*

*The supplier guarantees that the products do not travel by plane*