

Ce document a pour objectif de référencer l'ensemble des données liées à la qualité des produits livrés par les fournisseurs et leur bonne adéquation avec la politique qualité menée par Wines Overland

Merci de répondre au présent questionnaire de façon exacte et de le retourner avec les différents documents demandés.

Sommaire :

- Le fournisseur
- Le produit et son emballage
- La gestion de crise
- La démarche qualité
- Traçabilité des traitements et contrôles des produits
- Locaux de stockage
- Allergènes
- OGM et ionisation
- Gestion des actes de malveillance
- Gestion des fraudes

Le fournisseur

Vous êtes : Négociant Producteur Courtier
 Coopérative Conditionneur Distributeur

Nom de la société	SAS François PARENT
Nom du dirigeant	Caroline PARENT
Adresse	1 Place de l'Europe 2163 Pommard
Numéro de téléphone	03 80 22 61 85
Adresse mail	cparentgros@gmail.com
Numéro de TVA	FR 14 420 425 969

Nom du contact commercial	Caroline Parent
Numéro de téléphone	06 61 17 95 32
Adresse mail	cparentgros@gmail.com

Le produit et son emballage

Listez ici les produits fournis à Wines Overland

Désignation du produit	DOMAINE AF GROS	DOMAINE AF GROS	DOMAINE AF GROS	AF GROS	AF GROS
Type de production	<input type="checkbox"/> Biologique <input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel	<input type="checkbox"/> Biologique <input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel	<input type="checkbox"/> Biologique <input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel	<input type="checkbox"/> Biologique <input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel	<input type="checkbox"/> Biologique <input checked="" type="checkbox"/> Conventionnel
Cépage	PINOT NOIR	CHARDONNAY	GAMAY	PINOT NOIR	CHARDONNAY
Origine géographique	AOP DE BOURGOGNE	AOP DE BOURGOGNE	AOP MOULIN A VENT	AOP DE BOURGOGNE	AOP DE BOURGOGNE
Fiche produit existante <i>Merci de nous fournir toutes les fiches produits</i>	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> Bouteille <input type="checkbox"/> Cubi	<input type="checkbox"/> Bouteille <input type="checkbox"/> Cubi	<input type="checkbox"/> Bouteille <input type="checkbox"/> Cubi	<input type="checkbox"/> Bouteille <input type="checkbox"/> Cubi	<input type="checkbox"/> Bouteille <input type="checkbox"/> Cubi
Présence de ces mentions sur l'étiquette ou l'emballage :					
- Dénomination de vente	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Titre alcoométrique volumique (TAV)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Provenance	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Volume	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Nom de l'embouteilleur	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
- Teneur en sucre	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si concerné :					
Allergènes	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Mention « désalcoolisé » ou « partiellement désalcoolisé » et date de durabilité minimale (DDM)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Message sanitaire (femme enceinte)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si autres informations présentes précisez :					



Questionnaire de référencement fournisseur

Code : DOC-002

Création : 25/03/2025

Modification : /

Version : 1

Respect de la réglementation concernant l'alimentarité des emballages <i>(joindre le certificat d'alimentarité)</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
---	--	---	---	---	---

La gestion de crise

Merci de nous transmettre les coordonnées des personnes à contacter en cas de crise dans le tableau ci-dessous :

Nom et Prénom du contact	Fonction	Numéro de téléphone (semaine de 8h à 19h)	Numéro de téléphone (après 19h, week-end, jours fériés)	Mail
CAROLINE PARENT	DG	0380226185	0661179537	cparentgros@gmail.com

Pouvez-vous vous engager à nous donner une réponse en moins de 24h en cas de problème ?

Oui Non

La démarche qualité

Possédez-vous un service qualité ?

Oui Non

Si oui, quelle personne est à contacter ?

Nom	
Numéro de téléphone	
Adresse mail	



Questionnaire de référencement fournisseur

Code : DOC-002

Création : 25/03/2025

Modification : /

Version : 1

Disposez-vous d'un système qualité au sein de votre entreprise ?

Oui Non

Etes-vous certifié ?

Agriculture biologique

IFS

BRC

FSSC 22000

ISO 22000

En cours de certification : laquelle et pour quand ?

Autre :

Merci de joindre les certificats ou licences à jour.

Avez-vous un agrément ? Oui Non

Si oui merci de l'indiquer ici :

**SI VOUS ETES CERTIFIÉ IFS, BRC ou FSSC 22000, MERCI DE NE PAS REMPLIR LE
RESTE DU QUESTIONNAIRE.**

Disposez-vous d'un plan HACCP ?

Oui Non

Si oui, merci de nous transmettre le(s) diagramme(s) de fabrication et la liste des points critiques (CCP) et les détails des mesures de surveillance associées.

Si un autre système est en place, merci de nous le détailler ci-dessous :

Pour les produits à TAV inférieur à 10% vol, si vous n'êtes pas certifié IFS, BRC ou FSSC 22000, quelle méthode utilisez-vous pour définir les durées de vie de vos produits (DDM) ?

Concernant la traçabilité des produits,

Existe-t-il une procédure de traçabilité ? Oui Non

Existe-t-il une procédure de retrait/rappel ? Oui Non

Si ces procédures existent, merci de les joindre au questionnaire. Si non, merci de décrire ci-dessous ce qui est fait :

Avez-vous un accès au site DGCCRF RAPPEL CONSO pour alerter ou être alerté en cas de rappel produit ? Oui Non

Votre activité est-elle :

100% biologique

100% conventionnel

Mixte

Dans le cas d'une production ou d'un stockage mixte, possédez-vous une procédure de travail des produits biologiques permettant d'éviter le risque de contamination croisée au sein de l'entreprise ?

Oui Non

Si oui, merci de nous transmettre la procédure. Si elle est informelle, merci de la décrire ci-dessous :

Existe-t-il une procédure pour la gestion des non-conformités ?

Oui Non

Y-a-t-il des indicateurs qualité en place dans votre entreprise ?

Oui Non

Si oui, lesquels ?

Développement et modification des produits

Dans le cas de développement produits, tenez-vous compte des thématiques suivantes :

- | | |
|---|--|
| ➤ Principes de l'évaluation des risques HACCP | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| ➤ Risques de fraude alimentaire | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation de la formulation des produits | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation des procédés et des paramètres de fabrication | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation du respect des caractéristiques du produit | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation de ces thématiques dans des conditions industrielles ou par des contrôles produits | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation des durées de vie par des tests en prenant en compte : la formulation, l'emballage, la fabrication | <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
<input checked="" type="checkbox"/> Non concerné |
| ➤ Validation organoleptique par des tests sensoriels | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |
| ➤ Validation de la conformité de l'étiquetage et de l'emballage | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |

Traçabilité et contrôles des produits

Gardez-vous des échantillons pour chaque lot ?

Oui Non

Si oui, pendant combien de temps ? *12 mois*

Existe-t-il des analyses microbiologiques et physico-chimiques pour :

Les résidus de pesticides Si oui, quelle est la fréquence :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Les métaux lourds Si oui, quelle est la fréquence :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Les nitrates Si oui, quelle est la fréquence :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Les critères microbiologiques Si oui, quelle est la fréquence :	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

Merci de joindre la copie de deux analyses effectuées sur un produit que vous livrez.

De plus, les résultats des analyses sont à transmettre à WINES OVERLAND dans un délai de 24h sur simple demande.

Analyses COFRAC pour chaque vin

Les produits livrés respectent-ils la réglementation en vigueur concernant les produits cités ci-dessus ?

Oui Non

Des analyses sont-elles réalisées en internes ?

Oui Non

Travaillez-vous avec un laboratoire externe ?

Oui Non

Si oui, lequel ?

Terrelis pour analyse COFRAC

Quels contrôles sont effectués sur les produits lors de la réception, du stockage et de l'expédition ?

Réalisez-vous des vérifications / étalonnages / maintenances des équipements de mesure ?

Oui Non

Les produits fournis sont-ils lavés ?

Oui Non

Si oui, des analyses de la qualité de l'eau sont-elles réalisées ?

Oui Non

Si l'eau est traitée, quels traitements utilisez-vous ?

Si vous n'êtes pas producteur, possédez-vous un cahier des charges fournisseurs ?

Oui Non

Les produits livrés proviennent-ils d'exploitations certifiées Global Gap ?

Oui Non

Si oui, merci de fournir les certificats.

Réalisez-vous des audits internes ?

Oui Non

Si oui, à quelle fréquence ?

Locaux de stockage et environnement

Si vous possédez des locaux de stockage, existe-t-il :

Un contrôle des températures Si oui, par quel moyen et à quelle fréquence ?	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <i>climatiseur</i>
Un plan de nettoyage Réalisé par un prestataire... Comment est réalisée la vérification de l'efficacité du nettoyage effectué ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Interne <input type="checkbox"/> Externe
Un plan de désinsectisation et / ou dératisation Réalisé par un prestataire... A quelle fréquence sont réalisés les contrôles ?	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Interne <input type="checkbox"/> Externe

Allergènes

Liste des allergènes pouvant être présents au sein de l'entreprise et pouvant entraîner un risque de contamination croisée des produits fournis :

Liste des allergènes	Présence dans le produit		Présence dans l'entreprise		Risque de contamination croisée	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Céleri et produits à base de céleri		X		X		
Céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		X		X		
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X		
Œufs et produits à base d'œufs		X		X		
Poissons et produits à base de poissons		X		X		
Arachides et produits à base d'arachide		X		X		
Soja et produits à base de soja		X		X		
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		X		X		
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits		X		X		
Moutarde et produits à base de moutarde		X		X		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X		X		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO ₂)		X		X		
Lupin et produits à base de lupin		X		X		
Mollusques et produits à base de mollusques		X		X		

Si un risque de contamination croisée existe, comment est-il géré au sein de votre entreprise ?

Si vous êtes concerné, merci de nous fournir la procédure existante. Si elle est informelle, merci de la décrire ci-dessous :

OGM et ionisation

Pour rappel, le fournisseur s'engage en signant l'attestation fournie avec le cahier des charges à ne livrer à la société WINES OVERLAND que des produits non OGM et non ionisés.

Si des produits issus d'OGM sont présents dans votre entreprise, comment gérez-vous le risque de contamination croisée ?

Si des produits ionisés sont présents dans votre entreprise, comment gérez-vous le risque de contamination croisée ?

Gestion des actes de malveillance

Qui est responsable de la sécurité des produits ?

Nom :	
Numéro de téléphone :	
Mail :	

Avez-vous réalisé et documenté une évaluation de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants ?

Oui Non

Avez-vous identifié des zones critiques pour la sûreté des produits ?

Oui Non

Si oui, lesquelles ?

Quels moyens mettez-vous en place pour garantir la sécurité du produit (ex : site clôturé, accès par badge, caméras de surveillance etc.) ?

Confidentiel

Gestion des fraudes

Qui est responsable de la surveillance des fraudes ? (Food Fraud)

Nom :	
Numéro de téléphone :	
Mail :	

Avez-vous mis en place un système de gestion de la fraude alimentaire (évaluation de la vulnérabilité et plan de réduction de la fraude alimentaire)

Oui Non

Si oui, avez-vous identifié des fournisseurs à risque et déterminer des mesures supplémentaires pour éviter que cela ne se produise ? (Merci d'écrire ci-dessous les mesures prises)



Questionnaire de référencement fournisseur

Code : DOC-002

Création : 25/03/2025

Modification : /

Version : 1

Engagement du Producteur / Fournisseur :

Je soussigné, Pauline PARENT, Représentant la société SAS François PARENT, m'engage à avoir renseigné avec exactitude le document de référencement fournisseur et respecter les points précisés dans ce document.

Fait à : Pommard

Le 25/6/2025

Signature :

Cachet de l'entreprise
SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969