Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Reglement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'etiquetage des produits biologiques

Partie I: Éléments obligatoires

I.1 Numéro du document

FR-BIO-15.250-0080072.2025.001

I.2 Type d'Opérateur

☑ Opérateur

☐ Groupe d'opérateurs

I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs

Nom **LES BOCAUX DE MAMIE**

Adresse **65 CHEMIN DU TERRIL**
ZI AVON
13120 Gardanne

Pays **France** Code ISO **FR**

I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle

Autorité **BUREAU ALPES CONTROLES (FR-BIO-15)**

Adresse **3, impasse des Prairies , 74940, Annecy-le-Vieux**

Pays **France** Code ISO **FR**

I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs

• Préparation

I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production

• (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine

Méthode de production:

– production de produits biologiques

Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.

I.7 Date, lieu

Date **28 janvier 2025 15:17:41 +01 (Europe/Luxembourg)**

Nom et signature **BUREAU ALPES CONTROLES**

Lieu **Annecy-le-Vieux (FR)**

I.8 Validité

Certificat valable du **28/01/2025** au **31/03/2026**

DÉLIVRÉ

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Reglement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'etiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques

II.1 Répertoire des produits

Nom du produit	Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848	
Petits Pots Bebe a base de legumes, feculents et huiles vegetales		**Biologique**
Petits Pots Bebe a base de legumes, feculents, proteines (viande ou vegetales) et huiles vegetales		**Biologique**
Compote de Fruits		**Biologique**
Petits Pots Bebe a base de fruits et/ou laitage et/ou cereales		**Biologique**

II.2 Quantité de produits

II.3 Informations sur les terres

II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs

II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées

II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848

II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant

II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848

Nom de l'organisme d'accréditation	**COFRAC**
Hyperlien vers le certificat d'accréditation	**https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0539.pdf**

II.9 Autres informations

Contient des ingrédients biologiques :
Petits Pots Bebe a base de legumes, feculents, poissons et huiles vegetales

DÉLIVRÉ

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

La liste des allergènes les plus courants est établie par la réglementation communautaire et périodiquement révisée. Elle est actuellement la suivante :

- **Céréales** contenat du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales,
- **Crustacés** et produits à base de crustacés,
- **Oeufs** et produits à base d'oeuf
- **Poissons** et produits à base de poisson
- **Arachide** et produits à base d'arachide
- **Soja** et produits à base de soja
- **Lait** et produits à base de lait
- **Lupin** et produits à base de lupin
- **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Quennsland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- **Céleri** et produits à base de céleri
- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
- **Mollusques** et produits à base de mollusques

Allergies alimentaires répertoriées chez les enfants:

- Oeuf (31%)
- Arachide (18%)
- Poisson (12%)
- Lait (12%)
- Soja, lentilles, pois (3%)
- Boeuf (2%)
- Crustacés (2%)
- Moutarde (2%)
- Noisette (1,5%)
- Noix de coco (1,5%)
- Porc (1,5%)
- Poulet (<1%)
- Ail (<1%)
- Tournesol (<1%)
- Carotte (<1%)
- Amande (<1%)
- Pêche (<1%)
- Blé (<1%)
- Tomate (<1%)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Bocaux de Mamie PETITS POTS FRAIS BIO

ORIGINE DE LA VIANDE

Volailles bio : Poulet, Dinde, Canard, Pintade

BODIN

Situé à Sainte Hermine en Vendée
Numéro d'agrément : 85 223 01 CEE

BODIN est une filière 100% Bio en volaille, pionnière depuis 37 ans, avec des agriculteurs 100% français, ils comptent aujourd'hui 143 éleveurs solidaires.
Cet élevage représente 40% de la production française de volaille bio.
BODIN est engagé dans la filière bio complète dès la culture de matières premières jusqu'à l'élevage.

Bovins & Ovins bio : Boeuf, Veau, Agneau

UNEBIO

UNEBIO est un réseau d'éleveurs 100% bio et 100% français, dans un esprit coopératif et une stratégie «de la fourche à la fourchette».
UNEBIO est une société détenue et gouvernée par plus de 1500 éleveurs bio français et gérée par des professionnels de la filière.

LE COMPTOIR DES VIANDES BIO

Situé à Maulevrier dans le Pays de la Loire
Numéro d'agrément : 49 192 012

LE COMPTOIR DES VIANDES BIO est détenu par des éleveurs bio.
Il est plus connu sous le nom de Le Paysan Bio dans la commercialisation au détail.

PUIGRENIER

Situé à Montluçon en Auvergne
Numéro d'agrément : 18 033 033

PUIGRENIER est une PME familiale de 300 salariés qui commercialise de la viande et des produits élaborés de viande auprès de partenaires professionnels.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Bocaux de Mamie PETITS POTS FRAIS BIO

Conseils pour la diversification alimentaire de l'enfant :

Entre 4 et 6 mois, la structure suit les introductions faites à la maison par aliment (exemple : la famille donne de la carotte, nous pouvons alors donner de la carotte…)

A partir de 6 mois, la structure suit les introductions alimentaires par famille (exemple : l'enfant a goûté à la maison du panais, nous considérons que l'enfant est diversifié à la famille entière de l'aliment), nous pouvons donc surligner la famille entière dans le tableau ci-joint.

A partir d'un an nous considérons l'enfant comme totalement diversifié

Fruits	Fruits à pépins (pomme/poire/raisin/melon/pastèque/coing)	Fruits à noyau (abricot/pêche/cerise/nectarine/prune)
	Agrumes (citrons/pamplemousse/orange/clémentine)	Baies (fraise/mure/framboise/cassis/banane)
	Fruits à coque (noix/noisettes/pistache/amande)	Vanille/épices
	Fruits exotiques (kiwi/mangue/fruits de la passion)	Autre :
Légumes	Légumes racines (pomme de terre/patate douce/carotte/panais/navet/radis)	Légumes fleurs (chou-fleur/artichaud/brocolis/asperge)
	Légumes fruits:(tomates/aubergines/concombres/poivrons)	Légumes feuilles (pack choi/blette/épinard/poireau/fenouil)
	Courges : (courgette/potiron/courge)	Légumes gousses : (haricots verts/haricots beurre)
	Légumes grains : (lentilles/flageolet/petits pois)	
Protéines	Jambon blanc	Viande blanche : poulet/dinde
	Viande rouge: canard, bœuf	Œuf jaune/blanc
	Poisson blanc	Poisson gras (sardine/saumon)
Céréales	Boudoirs	pain
	Féculents (riz/pates)	huiles
Laitage	Lait de vache	Yaourts/petits suisses/fromage blanc
	Fromage	Lait de brebis/lait de chèvre

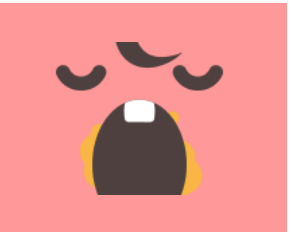
Suivi température Réfrigérateur Matin et Soir – pensez à réinitialiser le thermomètre tous les soirs selon le protocole

Mois:

Date	Matin				Soir				CLR ? (OK)
	Heure	T°C maxi	Actions correctives	Initiales	Heure	T°C affichage	Actions correctives	Initiales	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Les grammages crèches

Poches sous vide

	Texture	Catégories	Déjeuners : Grammage	Compotes
	Lisse	4/6 mois	Légume : 130g Soit **8 grosses** cuillères à soupe	**80 à 100g** Soit **6 grosses** cuillères à soupe
	Lisse	6/8 mois	***Légume : 130g =*** Soit **8 grosses** cuillères à soupe ***Féculent : 70g =*** Soit **4 grosses** cuillères à soupe ***Protéine : 10g =*** Soit **3 cuillères** à café Rase	**80 à 100g** Soit **6 grosses** cuillères à soupe
	Ecrasé	10/12 mois	***Légume & Féculent : 200g*** *(dont **70g** féculent et **130g** légumes)* ***Protéine : 20g*** **=** Soit 4 **cuillères** à café Rase	**80 à 100g** Soit **6 grosses** cuillères à soupe
	Morceau	15/18 mois		

	Sans entrée	Avec entrée **Légumes** morceaux	Avec entrée **Féculent** morceaux	Avec entrée Velouté	**Végétarien** sans entrée	Végétarien avec entrée **Morceau**	Végétarien avec entrée **Velouté**
	Protéine : 30g **Légume : 85g** **Féculent : 85g**	**Entrée : 30g** **Protéine : 30g** **Légume : 60g** **Féculent : 80g**	**Entrée : 30g** **Protéine : 30g** **Légume : 80g** **Féculent : 60g**	**Entrée : 50g** **Protéine : 30g** **Légume : 70g** **Féculent : 70g**	**Protéine : 5Og** **Légume : 80g** **Féculent : 70g**	**Entrée : 30g** **Prot.végétale : 50g** **Légume : 60g** **Féculent : 60g**	**Entrée : 50g** **Prot.végétale : 50g** **Légume : 60g** **Féculent : 60g**

Les Bocaux de Mamie
Le traiteur des bébés

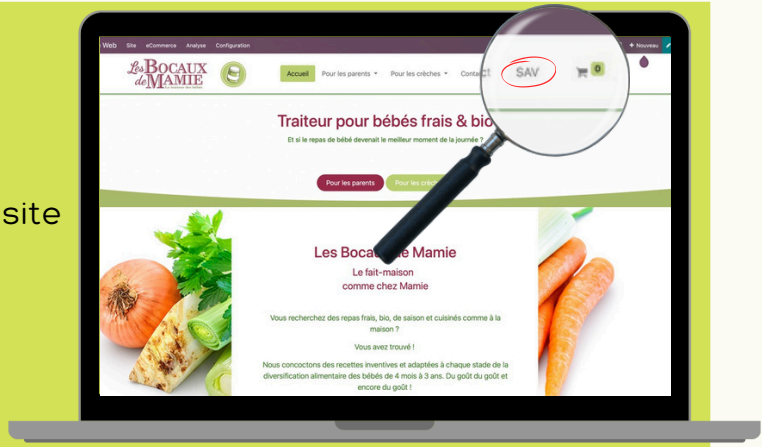
COMMENT FAIRE UNE RÉCLAMATION ?

VOUS AVEZ 24H À PARTIR DE LA RÉCÉPTION DE VOTRE MARCHANDISE

POUR NOS CRÈCHES

1 ALLER SUR LE SITE

Connectez-vous à votre compte sur le site **https://lesbocauxdemamie.fr@/**
Puis cliquez sur l'onglet **SAV**



2 FAIRE UNE DEMANDE

Pour retrouvez
votre numéro de BL

Toutes demandes doivent contenir :
1. Le numéro de **BL**
2. Votre **numéro** de **téléphone**, **adresse mail**
3. **Nom de la crèche**
4. Les références produits concernés avec le **motif et la quantité**

3 SELON LES MOTIFS D'AVOIRS, RAJOUTER :

PRODUIT ENDOMMAGÉ : Détaillez précisément sur le mail, en ajoutant des photos.

PROBLÈME DE LIVRAISON : Détaillez précisément sur le mail, la date et l'heure.

ERREUR DE PRÉPARATION : Détaillez précisément sur le mail, quelle est l'erreur de gamme...

RETOUR QUALITÉ : Veuillez fournir une explication détaillée du problème.

NOS ENGAGEMENTS

RÉPONDRE RAPIDEMENT !

Une réponse sera fournie le jour même ou dans les **48 heures** suivantes.

MODIFICATION DES COMMANDES

Permettre aux crèches de modifier leurs commandes facilement en cas de changement de besoin ou d'oubli, avec un processus simple et rapide.

ASSISTANCE EN CAS DE PROBLÈME

Fournir une aide rapide et efficace en cas de problèmes de commande, comme des articles manquants ou des erreurs de livraison.

LE CONTACT SAV

Kevin, SAV des bocaux de mamie

Pour une prise en charge rapide et un traitement plus efficace de vos demandes, **PENSEZ À UTILISER LES COORDONNÉES spécifiques du SAV** (en privilégiant le mail)

sav@lesbocauxdemamie.fr

09 80 80 10 32
entre 8h30 et 17H du lundi au vendredi

Procédure Thermomètre (ou mouchards)
Pour suivi température en cas d'absence

Le **thermomètre (ou mouchard)** permet d'enregistrer les températures hautes et basses de votre réfrigérateur. Ce thermomètre permet donc de garantir un relevé de la chaîne du froid de votre réfrigérateur pendant votre absence (Soir, weekends, jours fériés, vacances). Il enregistre les variations de températures.

Voici quelques recommandations d'utilisation de ce thermomètre :

1. Placer le thermomètre **en haut au fond de votre réfrigérateur** (comme vos repas). Les autres emplacements (porte, bac à légumes etc.) peuvent enregistrer des températures plus hautes et donc fausser le relevé.
2. Laisser le thermomètre quelques minutes pour qu'il s'adapte à la température de votre réfrigérateur.
3. **Appuyer sur "CLR"** sans sortir le thermomètre pour qu'il n'enregistre pas la température extérieure (env 20°C) mais bien celle de votre réfrigérateur (inférieure à 3°C)
4. Si vous ouvrez/fermez la porte de votre réfrigérateur : la température indiquée ne sera pas correcte
5. A votre retour, ouvrer le frigo et constater directement les valeurs sans toucher au thermomètre

- La **procédure** en cas de rupture de la chaîne de froid :
1. Vérifier la température haute enregistrée par le thermomètre (à effectuer tous les matins) : si supérieure à 5,9°C :
2. Nous prévenir rapidement via le SAV pour que nous organisions une relivraison
3. Jeter les repas et enregistrer la casse
4. Consommer un repas de secours.

Nous vous laisserons organiser le changement de piles pendant la durée d'utilisation et nous vous conseillons de les vérifier avant vos vacances.

THERMOMÈTRE SUR LA 1ÈRE ÉTAGÈRE
LES POCHES SUR LA 1ÈRE ET 2ÈME ÉTAGÈRE, BIEN AU FOND !
LAITAGE EN BAS DU FRIGO
LES FRUITS DANS LE BAC À LÉGUMES

Jour du service : ……

Température et Heure sortie de Réfrigérateur : ……

Par service vous devez prendre la température des produits à mettre en chauffe. Cette température doit monter au-dessus de 63° à cœur en moins d'une heure. Coller dans le rectangle bleu (au dos de la feuille) les étiquettes des produits.

Désignation produit :	T° sortie de réfrigérateur	Heure mise au four	T° sortie de four +63° en moins d'une heure	Heure sortie de four	T° sortie de maintient au chaud (si besoin)

Etiquettes du jour : (coller en dessous une étiquette par type de produit et les étiquettes des autres produits utilisés pour le repas/gouter)

PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE DES REPAS

1/ Validation des éléments du repas

Avant de commencer le réchauffage, nous vous recommandons de valider que :

- Vous disposez du bon nombre de repas et des gammes adéquates aux besoins du jour
- Les poches sont parfaitement intègres (absence de fuites)

En cas de problème (ex : poche percée), vous pouvez utiliser le repas prévu sur les jours suivants et nous contacter pour relivraison.

2/ Réchauffage des repas

Les éléments ci-dessous sont donnés à titre indicatif et à adapter à votre matériel ainsi qu'à votre propre organisation.

1 À partir de 10h

Mettre le four en préchauffage à 150°C (cette température peut être adaptée selon votre four).

2 À partir de 10h10

Prendre les températures des poches. Pour la prendre, placer le thermomètre sonde entre deux poches afin que la sonde soit intégralement recouverte. Noter la température et l'heure sur la feuille de suivi.

Transvaser les repas dans des bacs réutilisables adaptés à la réchauffe au four - cf photo 3 et coller les étiquettes présentent sur les poches au dos de la feuille de traçabilité. Placer les bacs dans le four en veillant à bien mettre un couvercle pour éviter l'assèchement du produit. Petite astuce ! : Il est important de pouvoir identifier les produits contenus dans les bacs. Vous pouvez noter à l'aide d'un feutre effaçable le type de produit ainsi que la gamme d'âge contenu à l'intérieur du bac.

3 À partir de 10h30

Vérifier la température des bacs à faible contenu (protéines ou purée bébé ou repas morceaux à faible quantité) et les sortir s'ils sont à température (environ 75°) pour qu'elles ne dessèchent pas.

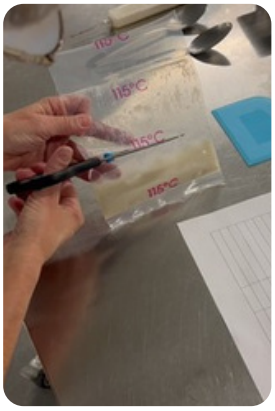
Ce sont les repas mixés pour les moyens qui sont les plus longs à monter en température.

4 À partir de 10h55

Sortir les bacs du four. Prendre les températures. Noter la température et l'heure sur la feuille de suivi.

Cas particulier des légumes terreux (ex : pommes de terre, carottes)

Le refroidissement rapide que nous appliquons pour garantir la sécurité sanitaire à tendance à durcir les légumes. Pour retrouver le fondant de la cuisson, n'hésitez pas à les laisser monter davantage en température (sortie du four à 85°C voire 90°C).



Plusieurs outils sont à votre disposition pour éviter toute brûlure :

- Le gant anti-brûlure
- La corne de pâtissier

Questions récurrentes

Que faire si la température est inférieure à 63°C au bout de 45 minutes ?

Remettre immédiatement les bacs au four pour les 15 minutes restantes (la durée dans la zone grise doit être inférieure à 1h) en augmentant la température du four pour accélérer le réchauffage. Si la température n'est pas atteinte après ces 45 minutes, il convient de jeter les repas et utiliser ceux prévus sur les jours suivants. Contactez-nous au plus vite pour réorganiser la livraison.

Que faire si un produit à atteint la température mais que l'enfant dort toujours ?

Il n'y a pas de durée réglementaire.
Cependant le bon sens indique de ne pas laisser trop longtemps à + 63 ° surtout pour des questions de qualités gustatives (le produit devient sec de par l'évaporation du jus).
Nous conseillons donc de maintenir au chaud 1 à 2H maximum.
Il est cependant impératif de vous assurer que la température à coeur est bien restée au dessus des 63°C puis re-noter l'heure et la température en sortie du maintien au chaud.

Pour rappel

La montée en température à + de 63° doit se faire en 1 heure maximum, vous pouvez donc sortir les bacs du four avant si les températures sont atteintes.