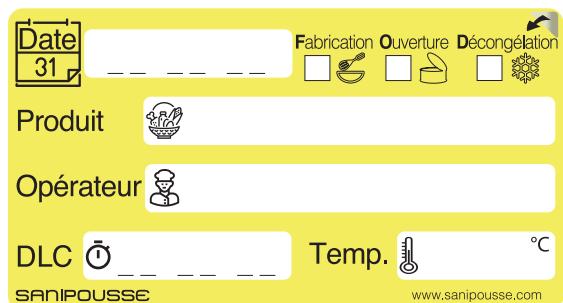


LES ÉTIQUETTES PRODATE : la traçabilité facile, génératrice d'économies et de sérénité.

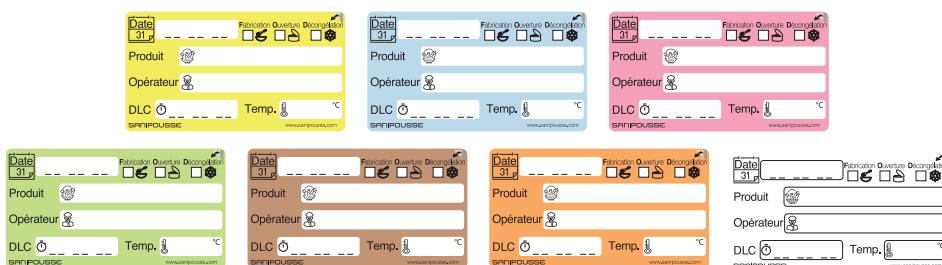


étiquette à taille réelle : dimensions LxH (mm) : 73 x 40

- La solution idéale pour assurer la traçabilité, l'identification, le suivi des produits fabriqués, entamés, transportés ou décongelés.
- Remplissage intuitif grâce aux pictogrammes

Des étiquettes qui collent... & se décollent.

- Gâce à leur colle spéciale les étiquettes PRODATE **se collent sur tous supports**. Elles résistent au froid et à l'humidité : pas de risque de perte de traçabilité avec des étiquettes qui se décollent dans votre chambre froide.
- Elles **se décollent facilement** sans laisser de traces : pas de perte de temps pour votre plongeur et pas d'usure de vos bacs



- Disponibles en 7 couleurs afin de repérer très simplement les produits et / ou leur jour de DLC. Moins de perte de produits à DLC dépassée et moins de risque en cas de contrôle
- Des couleurs claires pour une meilleure lisibilité

- Utilisation pratique grâce à leur conditionnement en boîtes distributrices que l'on peut poser ou fixer au mur
- Plus besoin de chercher un stylo pour remplir les étiquettes, grâce au support prévu il est à portée de main !
- Utilisables pour tous les métiers de la restauration



Conformes à l'obligation de traçabilité définie dans le Paquet Hygiène par l'Article 18 du règlement (CE) 178/2002 pour tous les professionnels de la chaîne alimentaire.



Étiquettes pour présentoir PRODATE
Sanipousse - Parc A10 Sud-Ouest - 15 rue Copernic
41260 La Chaussée St Victor

| Étiquetage par jour d'action ou de DLC (préconisation) | | Étiquetage par type de produit (préconisation) | Étiquetage personnalisé ou traduit par l'établissement |
|--|--------------------|--|--|
| LUNDI | Produits laitiers | | |
| MARDI | Produits de la mer | | |
| MERCREDI | Viandes crues | | |
| JEUDI | Fruits & Légumes | | |
| VENDREDI | Viandes cuites | | |
| SAMEDI | Poissons cuits | | |
| DIMANCHE | Autres | | |

DLC secondaires indicatives des produits entamés*

| Catégorie | DCL | Description |
|--|------|---|
| Jus de fruits | J+3 | |
| Eau dégivisée | J+1 | |
| Crue (saucissonnée, terrine, pâté) | J+3 | |
| Sèche (jambon blanc, saucisson ail, boudin) | J+5 | Seule une partie de la viande est consommée. Seule une partie de la viande est consommée. |
| Sèche (jambon cru, saucisson sec) | J+10 | |
| Condiments | J+30 | |
| Mayonnaise maison | J+30 | |
| Confiture en saumure, mustarde | J+30 | |
| Desserts | J+2 | |
| Crème | J+3 | |
| Conserve | J+3 | |
| Conserve | J+7 | |
| Conserve | J+15 | |
| Fruits | J+1 | |
| 4 ^e gamme sous vide | J+5 | |
| Transformé | J+1 | |
| Confiture | J+15 | |
| Légumes | J+1 | |
| Conserve, 4 ^e gamme sous vide | J+3 | |
| Frais transformés | J+1 | |
| Crudités assaisonnées | J+1 | |
| Gâteau, liquide | J+1 | |
| Gâteau cuisi sur site | J+1 | |
| Gâteau en saumure | J+1 | |
| Produits de la mer | J+3 | |
| Conserve | J+3 | |
| Semi-conserve (s couvert d'huile) | J+60 | |
| Produits laitiers | J+1 | |
| Lait, crème, fromage pâte molle, râpé, tranche | J+1 | |
| Fromage blanc | J+15 | |
| Fromage pâte dure, persillée, beurre | J+1 | |
| Viandes | J+3 | |
| Cuite | J+3 | |
| Marinée | J+1 | |

*DLC/DLUO secondaires communément constatés sous réserve de conservation à la température adaptée. Sanipousse décline toute responsabilité quant aux DLC/DLUO adoptées par chaque établissement et rappelle que leur utilisation dans un process alimentaire doit être validée, soit par une présence dans une bibliographie validée par les pouvoirs publics (réglementation, guide de bonnes pratiques d'hygiène, note de service DGAI, ETC.), soit par la réalisation d'analyses spécifiques en laboratoire.

- Jointe au Prodate une planche d'étiquettes pour personnaliser votre blister en fonction de votre traçabilité :
 - * Par jour d'action ou de DLC si vous souhaitez identifier rapidement les produits à consommer en priorité
 - * Par type de produits
 - * Personnalisée : vous inscrivez vous même sur les étiquettes votre traçabilité
- Afin d'aider votre équipe avec les DLC secondaires, vous trouverez également avec le Prodate une étiquette à coller à côté du blister avec un tableau des DLC secondaires indicatives des produits entamés*.

*DLC/DLUO secondaires communément constatés sous réserve de conservation à la température adaptée. Sanipousse décline toute responsabilité quant aux DLC/DLUO adoptées par chaque établissement et rappelle que leur utilisation dans un process alimentaire doit être validée, soit par une présence dans une bibliographie validée par les pouvoirs publics (réglementation, guide de bonnes pratiques d'hygiène, note de service DGAI, ETC.), soit par la réalisation d'analyses spécifiques en laboratoire.

PRODATE : plusieurs conditionnements adaptés à votre utilisation

Rouleaux de couleurs différentes



PRODATE DISTRIBUTEUR 5 ROULEAUX DE COULEURS DIFFÉRENTES

- > Réf. PR55250
- 5 rouleaux de 250 étiquettes de 5 couleurs différentes, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide
- option : stylo avec attache

RLX COULEURS DIFFÉRENTES 7 PRODATE DISTRIBUTEUR

- > Réf. PR77250
- 7 rouleaux de 250 étiquettes de 7 couleurs différentes, soit 1750 étiquettes en distributeur translucide
- option : stylo avec attache

Rouleaux de même couleur



PRODATE DISTRIBUTEUR 5 ROULEAUX DE COULEUR UNIQUE

- > Réf. PRU5250
- 5 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 250 étiquettes conditionnées en distributeur translucide
- 7 variantes de couleur
- option : stylo avec attache

PRODATE DISTRIBUTEUR 7 RLX COULEUR UNIQUE

- > Réf. PRU7250
- 7 rouleaux de 250 étiquettes d'une même couleur, soit 1 750 étiquettes en distributeur translucide
- 7 variantes de couleur
- option : stylo avec attache

Les informations contenues dans cette fiche sont l'expression de la plus exacte et la plus précise possible de nos connaissances actuelles. Elles ne sont données toutefois qu'à titre indicatif. Ces informations ne sauraient impliquer une garantie de notre part. Photos non contractuelles.