**ANNEXE**

**FICHE D’ENREGISTREMENT DE PRODUIT**

**2- Produit destiné à la mise sur le marché**

*Cette fiche décrit les caractéristiques générales du produit. Elle est mise à jour lors de tout changement d’une caractéristique du produit.*

* Identification de la préparation

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom de la préparation***(exemple : purin d’ortie)* |  |
| **Procédé(s) de fabrication***(exemple : fermentation)* |  |

* Matière(s) première(s) utilisée(s) : *(Ajouter des lignes si nécessaire)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plante** | **Partie de plante** | **Origine** | **Etat** | **Quantité** |
|  |  |  | frais / sec | ………………… |
|  |  |  | frais / sec | ………………… |
|  |  |  | frais / sec | ………………… |

* Solvant(s) et volume(s) utilisé(s):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Solvant** | **Origine** | **Volume** |
| Eau |  | ………………… |
| Éthanol (préciser le pourcentage =……………………) |  | ………………… |
| Huile |  | ………………… |

* Autre(s) ingrédient(s) :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédient** | **Origine** | **Volume/Quantité** |
|  |  | ………………… |
|  |  | ………………… |

* Description du mode opératoire

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

* Points de contrôle et paramètres de conformité (ex : durée, température(s), aspect visuel, paramètres physico-chimiques de la solution (mesures du pH et du potentiel oxydo réducteur) etc.).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Date : …../…../…..