



# Information Règlementaire & Qualité

---

## INTRODUCTION

Ce document contient :

- **Qualité alimentaire**
- **Déclaration de conformité**
- **Ionisation – déclaration d’irradiation**
- **Origine géographique**
- **Plan de surveillance – Microbiologique**
- **Déclaration Wada**
- **Certifications**
- **Traçabilité**
- **Contacts gestion de crise**
- **HACCP**
  - ⇒ Diagrammes de fabrication
  - ⇒ Plan de surveillance des CCP
  - ⇒ Plan de surveillance des PrPO
- **Allergènes**
- **Certificat FSSC 22000**



# Information Règlementaire & Qualité

## QUALITÉ ALIMENTAIRE

Tous les ingrédients aromatiques contenus dans nos arômes sont conformes au règlement (CE) n° 1334/2008. Un arôme alimentaire est un ingrédient non consommables en l'état. C'est un produit très transformé et très concentré qui est ajoutés à très faibles doses aux aliments (dépend des applications, en moyenne, entre 0,1 % et 0,5%).

Nos arômes sont approuvés pour une utilisation en vertu des réglementations de la FDA ou sont répertoriés comme étant généralement reconnus comme sûrs sur une liste fiable publiée de l'industrie.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous achetons des produits auprès de fournisseurs approuvés. Dans le cadre de nos spécifications et de nos conditions commerciales, nous exigeons qu'ils respectent toutes les législations européennes en vigueur.

Grâce aux documents des fournisseurs de nos matières premières et aux connaissances d'OSF FRANCE, les arômes fournis :

- ne contiennent pas de protéines ou de composants OGM mesurables et sont conformes aux règlements 1830/2003/CE et 1829/2003/CE.
- ne contiennent pas de pesticides et de métaux lourds au-delà des tolérances conformes au règlement 396/2005/CE et à ses amendements et sont conformes au règlement 915/2023/CE.
- ne contiennent aucune matière dérivée d'une source animale, il n'y a donc aucun risque de contamination par l'encéphalopathie spongiforme bovine (BSE) ou l'encéphalopathie spongiforme transmissible (TSE).
- utilise des matériaux d'emballage en contact avec les denrées alimentaires conformes aux règlements 1935/2004/CE, 10/2011/CE et 2023/2006/CE.
- ne contiennent aucune nouvelle matière alimentaire et sont conformes au règlement 2017/2470/CE et à ses amendements.

L'oxyde d'éthylène n'est pas utilisé dans le processus de fabrication de nos arômes. Les ingrédients utilisés n'ont pas été traités avec de l'oxyde d'éthylène.

## IONISATION – DÉCLARATION D'IRRADIATION

Les arômes fournis sont des produits non ionisés/non irradiés conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.



# Information Règlementaire & Qualité

## ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Les arômes sont des mélanges complexes composés d'une variété d'ingrédients différents entre autres, les substances et préparations aromatisantes, les huiles essentielles, les extraits, les additifs alimentaires, les supports et autres denrées alimentaires. Ils peuvent contenir jusqu'à soixante ou soixante-dix ingrédients avec plusieurs fournisseurs pour chaque ingrédient.

De plus, afin de garantir une qualité constante de nos arômes l'origine géographique des ingrédients peut changer en raison de la disponibilité limitée, la qualité et les contraintes environnementales (catastrophes naturelles, production limitée, bouleversements politiques).

L'information sur la composition de l'arôme et l'information détaillée sur les ingrédients utilisés tel que l'origine géographique est considérée comme une « propriété intellectuelle » par l'industrie des arômes. De plus l'origine géographique des ingrédients ne garantit pas à elle seule leur sécurité. Ainsi seule la mise en place d'un système qualité rigoureux, complété par des programmes de gestion des fournisseurs permet de contrôler et garantir la sécurité et la conformité des arômes aux utilisations finales prévues.

Sur la base des considérations ci-dessus, nous ne sommes pas en mesure de divulguer l'origine géographique des ingrédients utilisés dans nos arômes alimentaires.

Les systèmes de traçabilité mis en œuvre par notre société répondent aux exigences légales applicables et nous permettent de retracer les ingrédients dans les délais légalement requis en cas de problème.

## PLAN DE SURVEILLANCE – MICROBIOLOGIQUE

Les risques liés aux matières premières sont identifiés en fonction de la source, du processus, de l'origine et du type d'ingrédients. Nous effectuons des contrôles sur les matières premières en fonction du risque et de la sensibilité.

Le programme de gestion des contaminants fait partie intégrante de notre plan de contrôle des ingrédients.

Les arômes sont généralement des milieux peu propices au développement des microorganismes, notamment pathogènes.

De plus, OSF FRANCE effectue des analyses additionnelles le cadre de son programme de surveillance. Des plans de contrôle ont été établis en fonction des risques identifiés. Les tests de contrôle portent sur l'environnement (équipement, murs, sols, canalisations, etc.), sur des lots d'arômes aléatoires et sur certaines matières premières.

## DÉCLARATION WADA

À notre connaissance, sur la base de l'examen de la formulation actuelle et de la documentation disponible des fournisseurs, nos arômes ne sont fabriqués à partir d'aucune substance figurant sur la liste des substances interdites 2024 de l'Agence mondiale antidopage (WADA).

Bien qu'aucune des substances interdites de la liste 2024 de l'Agence mondiale antidopage ne soit incluse dans nos formulations d'arômes, nous ne sommes pas en mesure de garantir leur absence totale.



# Information Règlementaire & Qualité

## CERTIFICATIONS

OSF FRANCE dispose d'un système de gestion de la sécurité alimentaire qui garantit la qualité de nos produits.

L'entreprise est certifié FSSC 22000.

Selon leur formulation, nos arômes peuvent être certifiés BIO EU, NOP, HALAL et KASHER.

## TRAÇABILITÉ

OSF FRANCE est doté d'un système informatique permettant une maîtrise complète d'une traçabilité en amont et en aval.

Chaque matière première et produit fini sont identifiés par une codification spécifique. Leur traçabilité est assurée à toutes les étapes par l'identification des lots tout au long du processus.

L'ensemble des échantillons sont conservés le temps total de la date de durabilité minimale du produit.

## CONTACTS GESTION DE CRISE

### Contacts d'urgences dans les horaires d'ouvertures

NOM	PRÉNOM	FONCTION	FIXE	PORTABLE	EMAIL
DELELIS	Sébastien	Directeur d'usine	01.30.28.86.76	-	<a href="mailto:sdelelis@osfflavors.com">sdelelis@osfflavors.com</a>
LÉVY	Anne-Flore	Directrice R&D	01.30.28.86.76	-	<a href="mailto:alevy@osfflavors.com">alevy@osfflavors.com</a>
TARAN	Maud	Responsable QHSE	01.30.28.86.76	-	<a href="mailto:mtaran@osfflavors.com">mtaran@osfflavors.com</a>

### Contacts d'urgences hors des horaires d'ouvertures

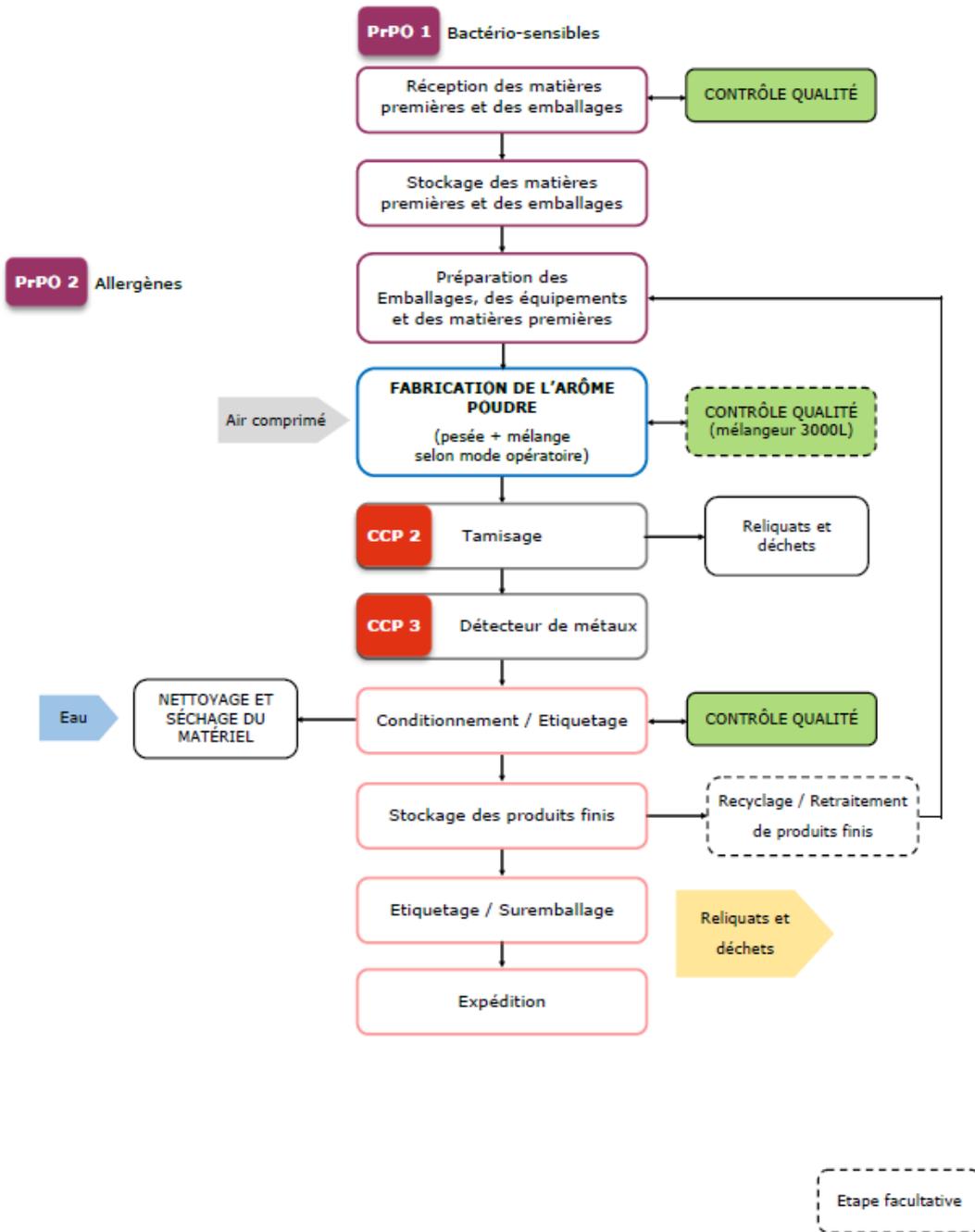
NOM	PRENOM	FONCTION	FIXE	PORTABLE	EMAIL
DELELIS	Sébastien	Directeur d'usine	-	06.81.36.59.97	<a href="mailto:sdelelis@osfflavors.com">sdelelis@osfflavors.com</a>
LÉVY	Anne-Flore	Directrice R&D	-	06.63.44.65.46	<a href="mailto:alevy@osfflavors.com">alevy@osfflavors.com</a>
TARAN	Maud	Responsable QHSE	-	06.28.57.47.78	<a href="mailto:mtaran@osfflavors.com">mtaran@osfflavors.com</a>



# Information Règlementaire & Qualité

## HACCP

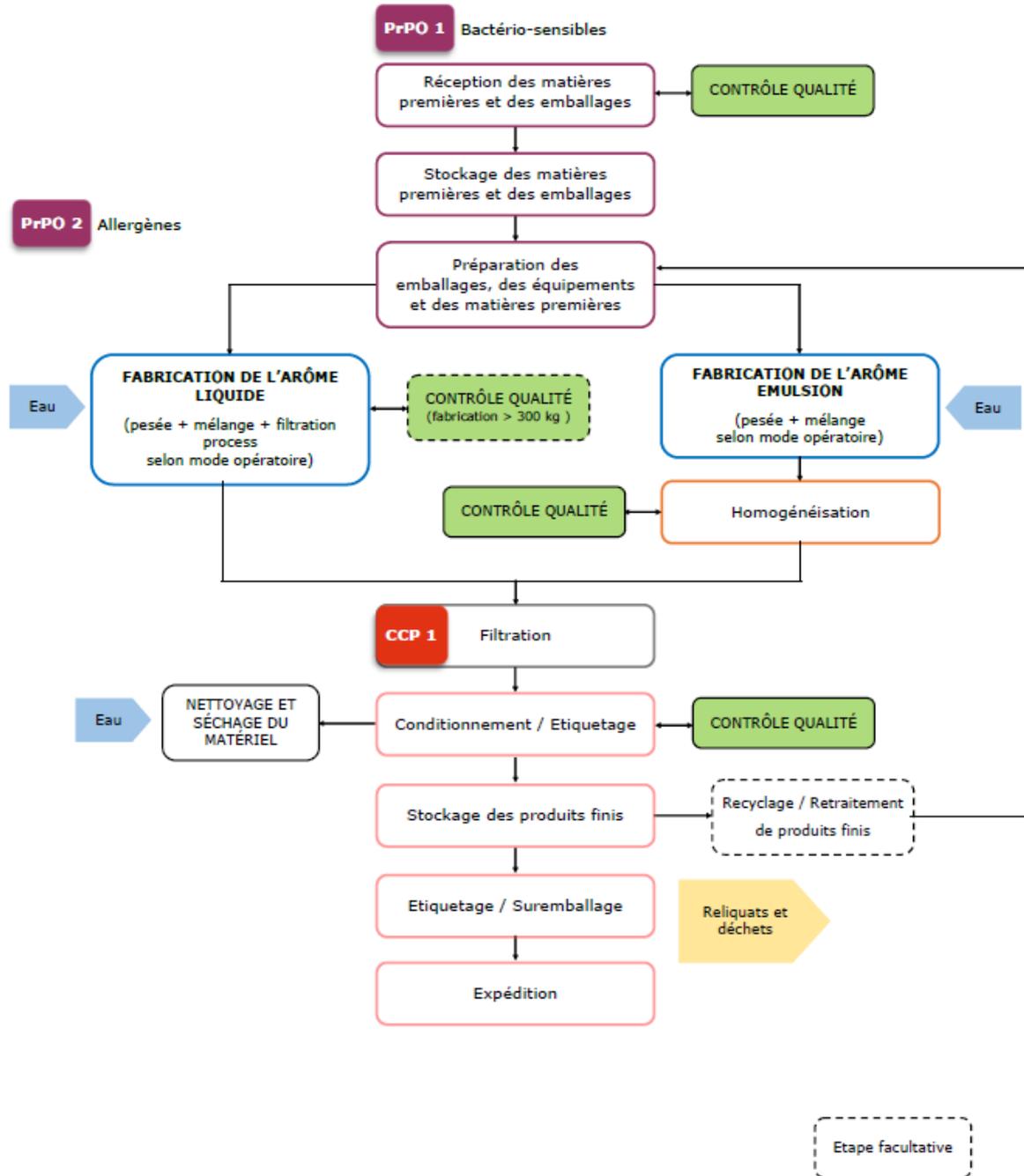
Diagramme de fabrication Arôme POUDRE





# Information Règlementaire & Qualité

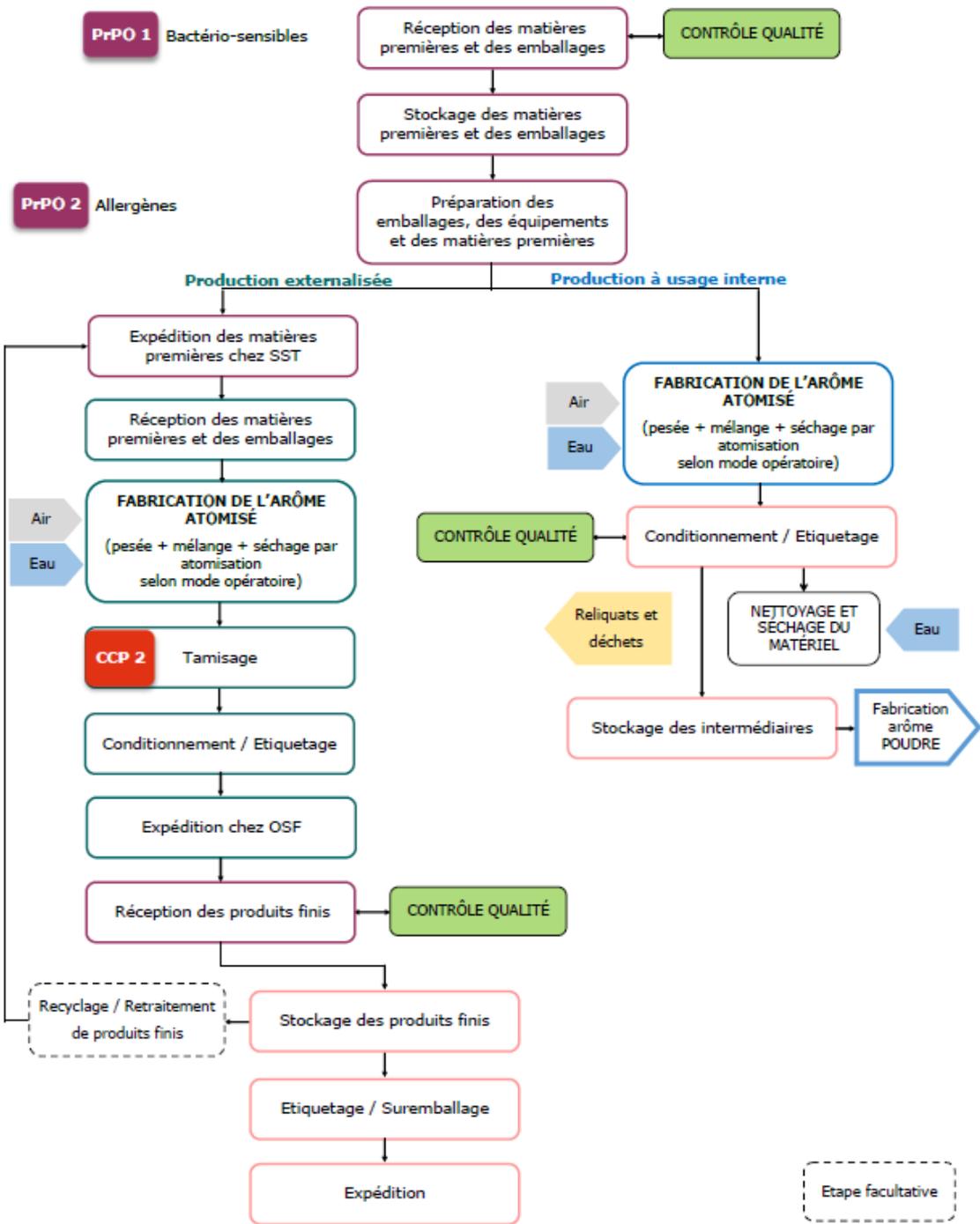
Diagramme de fabrication Arôme LIQUIDE / ÉMULSION





# Information Règlementaire & Qualité

Diagramme de fabrication Arôme ATOMISÉ





## Plan de surveillance des CCP

MàJ le 03/05/2023

CCP	Etapas	Danger à maîtriser	Mesures préventives	Surveillance des CCP					Actions correctives en cas de défaillance
				Moyen de surveillance	Limites critiques	Fréquence	Enregistrement	Responsable	
1	Filtration	Présence de corps étrangers	Filtration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel du filtre avant et après chaque fabrication</li> <li>- Contrôle qualité de l'aspect du produit fini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de corps étrangers dans le filtre</li> <li>- Absence de corps étrangers &gt; à la taille du filtre (100 µm) au contrôle qualité</li> <li>- Absence de corps étrangers &gt; à la taille du filtre entonnoir (500 µm) au contrôle qualité</li> </ul>	Systématique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sur l'OF, visa de vérification de la zone avant production selon l'instruction I-PRO-03 et Visa de contrôle du filtre en fin de production</li> <li>- Dans X3, validation des contrôles du PF</li> </ul>	Service Production et contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information auprès du Directeur d'usine, de la Directrice R&amp;D et de la responsable QHSE</li> <li>- Nouvelle filtration ou mise à l'écart du produit contaminé pour destruction</li> <li>- Rédaction d'une fiche de non-conformité</li> <li>- Remplacement du filtre détérioré</li> <li>- Sensibilisation de l'opérateur, révision de documents</li> </ul>
2	Tamisage	Présence de corps étrangers	Tamisage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel du tamis avant et après chaque fabrication</li> <li>- Contrôle qualité de l'aspect du produit fini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de corps étrangers dans le tamis</li> <li>- Absence de corps étrangers &gt; à la taille du tamis (1mm) au contrôle qualité</li> </ul>	Systématique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sur l'OF, visa de vérification de la zone avant production selon l'instruction I-PRO-03 et Visa de contrôle du tamis en fin de production</li> <li>- Dans X3, validation des contrôles du PF</li> </ul>	Service Production et contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information auprès du Directeur d'usine, de la Directrice R&amp;D et de la responsable QHSE</li> <li>- Nouveau tamisage ou mise à l'écart du produit contaminé pour destruction</li> <li>- Rédaction d'une fiche de non-conformité</li> <li>- Remplacement du tamis détérioré</li> <li>- Sensibilisation de l'opérateur, révision de documents</li> </ul>
3	Détecteur de métaux	Présence de particules métalliques	Détecteur de métaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle de fonctionnement du détecteur avec des barrettes métalliques étalons</li> <li>- Contrôle de l'aspect du produit fini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barrettes étalon : Fer : 1,2 mm No Fe : 1,2 mm Inox : 1,8 mm</li> <li>- Absence de particules métalliques</li> </ul>	Avant début du batch et fin du batch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sur l'OF, visa de vérification de la zone avant production selon l'instruction I-PRO-03 et Visa de contrôle du détecteur de métaux en fin de production</li> <li>- Dans X3, validation des contrôles du PF</li> </ul>	Service Production et contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information auprès du Directeur d'usine, de la Directrice R&amp;D et de la responsable QHSE</li> <li>- Nouveau tamisage puis détecteur de métaux ou mise à l'écart du produit contaminé pour destruction</li> <li>- Rédaction d'une fiche de non-conformité</li> <li>- Remplacement du matériel détérioré</li> <li>- Sensibilisation de l'opérateur, révision de documents</li> </ul>

## Plan de surveillance des PrPO

MàJ le 20/01/2023

N° PrPO	PrPO	Danger à maîtriser	Mesures préventives	Surveillance des PrPO					Actions correctives en cas de défaillance
				Moyen de surveillance	Limites critiques	Fréquence	Enregistrement	Responsable	
1	Bactério-sensibles	Contamination microbiologique du produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection et gestion des fournisseurs selon procédure interne</li> <li>- Contrôle des camions et de l'état des emballages à réception selon procédure interne</li> <li>- Tous les produits entrants et sortants sont contrôlés selon la procédure interne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle des analyses microbiologiques sur le CoA fournisseur</li> <li>- Envoi en analyses microbiologiques dans un laboratoire accrédité de tous les produits finis bactério-sensibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des seuils du Règlement (CE) 1441/2007/CE concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</li> </ul>	Systématique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans X3, validation de la vérification du CoA fournisseur</li> <li>- Dans X3, validation des tests microbiologiques sur les produits finis à réception du certificat du laboratoire accrédité (contrôle libérateur)</li> </ul>	Service contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information auprès, de la Directrice R&amp;D et de la responsable QHSE</li> <li>- Mise à l'écart du produit contaminé pour destruction</li> <li>- Rédaction d'une fiche de non-conformité</li> </ul>
2	Allergènes	Contamination par les allergènes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des MP et des PF contenant un allergène par une étiquette jaune signalant l'allergène concerné en plus de l'information allergène sur l'étiquette d'identification du produit ainsi que sur les FT des PF</li> <li>- Les MP et PF allergènes sont stockés dans des emplacements dédiés</li> <li>- Gestion des allergènes selon procédure interne</li> <li>- Les opérateurs de production ont une formation tous les 3 ans sur la gestion des allergènes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses externes sur les eaux de rinçage des fabrications contenant des allergènes</li> <li>- Inspections mensuelles</li> <li>- Analyses externes sur des prélèvements surfaces réalisés périodiquement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence de contamination croisée</li> <li>- Absence d'allergène dans les eaux de rinçage et prélèvements de surface</li> </ul>	Systématique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La présence d'allergènes dans une MP ou PF est enregistrée dans les logiciels de laboratoire et production</li> <li>- Enregistrement des certificats d'analyses du laboratoire accrédité sur le serveur</li> </ul>	Service Production et contrôle qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information auprès de la Directrice R&amp;D et de la responsable QHSE</li> <li>- Mise à l'écart du produit contaminé pour destruction</li> <li>- Rédaction d'une fiche de non-conformité</li> </ul>



## ALLERGÈNES

ALLERGÈNES	Evaluation Risque Contamination Croisé	Présence sur site de production	
		+ : présence - : absence	Si +, mesures préventives
Arachides et dérivés	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Œufs, ovoproduits et dérivés	/	-	
Lait, produits à base de lait et dérivés (y compris lactose)	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Poissons et dérivés	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Crustacés et dérivés	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Mollusques et dérivés	/	-	
Fruits à coque et dérivés Amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Macadamia, noix du Queensland, noix du Brésil, pistache, pignon de pin	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Céréales contenant du gluten et produits dérivés Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Soja et dérivés	/	-	
Graines de sésame et dérivés	/	-	
Lupin et dérivés	/	-	
Moutarde et dérivés	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Céleri et dérivés	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.
Anhydride sulfureux et sulfites >10 ppm exprimé en SO2	Sous contrôle	+	Matériel dédié, nettoyage avec vérification après utilisation. Contrôle sur les lignes de production et site pour en vérifier l'absence.

Le service qualité  
Le 12/06/2024

**OSF FRANCE**  
ZA de la Reine Blanche, n°5  
Lieu-dit Le Fond Hulin  
60110 LORMAISON  
Email : [contact@osfflavors.com](mailto:contact@osfflavors.com)  
Siret 408 415 008 00056  
N° CEE FR12408415008



Certificate FR23/00000206  
The Food Safety Management System of  
**OSF FRANCE**

COID: FRA-1-0587-580748  
ZA de la Reine Blanche n°5, 60110 Lormaison, France

has been assessed and certified as meeting the requirements of  
**Food Safety System Certification FSSC 22000**

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:  
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of  
Manufacturing of food flavors (liquid, powder, emulsion) for the food industry.  
Exclusion: Trade goods.

**Food Category K - Production of (Bio) Chemicals**  
This certificate is valid from 02 December 2023 until 02 December 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.  
Date of Certification decision 02 December 2023  
Issue Date 19 December 2023  
Issue 1. Certified since 02 December 2023

Authorised by  
Paola Santarelli  
SGS ITALIA S.p.A.  
Via Caldera, 21 20153 MILANO - Italy  
t + 39 02 73 93 1 - www.sgs.com

Authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

FSSC 22000

ACCREDIA  
MEMBER OF THE ACCREDITED  
REGISTRATION BODIES

HS 0015  
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, EAF e ILAC  
Signatory of EA, EAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

This document is an authentic electronic certificate for Client business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on [Terms and Conditions | SGS](#). Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

