

Cahier des charges

Fourniture de poudres alimentaires

Objet : Ce cahier des charges définit les spécifications techniques minimales attendues pour la fourniture de poudres alimentaires destinées à l'agro-transformation, à des fins de consommation humaine, avec une exigence de qualité constante, de traçabilité et de sécurité sanitaire.

1. Nature des poudres concernées

- Poudres de fruits : groseille, gingembre, café, ananas, litchi, fraise, mangue, etc.
- Poudres de légumes : oignon, piment doux, fleur de rose, tomate, champignon, etc.
- Poudres d'épices : cannelle, muscade, vanille, etc.
- Poudres de produits de la mer : caviar séché, poisson, crabe, crevette moulue, etc.

2. Caractéristiques techniques attendues

Critère	Spécifications souhaitées
Méthode de séchage	Lyophilisation (préférée) ou déshydratation douce (max 45–50°C)
Taille de la poudre	Finesse : 80 mesh (~180 microns), texture comprise entre sucre glace et farine
Humidité résiduelle	≤ 8 % pour assurer une bonne conservation
Couleur et odeur	Proche du produit frais, sans odeur rance ou de fermentation
Taux de brisures	Inférieur à 5%
Additifs	Aucun additif, colorant, arôme ou conservateur
Traçabilité	Fiche produit + origine exacte du lot + méthode de transformation utilisée
Emballage	Sachets hermétiques multicouches, opaques ou sous vide (poids à préciser)
Durée de conservation	Minimum 12 mois si stocké dans des conditions sèches et à l'abri de la lumière
Conformité	Normes sanitaires applicables (locales ou export), mentionner si HACCP, ISO, BIO, etc.

3. Aspects logistiques et quantitatifs

Élément	À préciser par l'acheteur / fournisseur
Quantité estimée par produit	Poudres : 2 tonnes de chaque produit/ mois
Livraison attendue	Lieu de livraison : site de production ou port selon le besoin
Fréquence	Mensuelle
Délai de livraison	2 semaines après commande
Coût par kg ou par lot	Par kg de préférence

4. Éléments à fournir par le fournisseur

- Fiche technique complète de chaque produit
- Échantillon sur demande (obligatoire avant commande ferme)
- Certificat de conformité ou analyse (humidité, absence de contaminants, etc.)
- Mention de toute certification (BIO, HACCP, FDA, etc.)

Pour toute information complémentaire ou demande de précision, veuillez contacter :

Email : info@tsialonina-consulting.com

WhatsApp : Scannez le QR code ci-dessous pour échanger directement

