

CADENCIER DE FABRICATION DES PRODUITS BIO



Comment remplir le document:

- noter les quantités produites chaque jour (soit en nombre de pièces produites, soit en quantités de pâte fabriquées);
- relever à chaque fin de mois les quantités de farine en stock et noter le relevé sur le cadencier;
- conserver les fiches à disposition de Bureau Veritas Certification France en cas de contrôle;
- conserver également les bons de livraisons ou factures de matières premières biologiques.

RECAPITULATIF DES FABRICATIONS DU MOIS DE

=> Inventaire de farines biologiques au début du mois

| Types de produits | | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| → UNITES | | | | | | | |
| ↓ JOUR | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| Total Mensuel des fabrications | | | | | | | |

=> Inventaire de farines biologiques à la fin du mois

CADENCIER DE FABRICATION DES PRODUITS BIO



Comment remplir le document:

- noter les quantités produites chaque jour (soit en nombre de pièces produites, soit en quantités de pâte fabriquées);
- relever à chaque fin de mois les quantités de farine en stock et noter le relevé sur le cadencier;
- conserver les fiches à disposition de Bureau Veritas Certification France en cas de contrôle;
- conserver également les bons de livraisons ou factures de matières premières biologiques.

RECAPITULATIF DES FABRICATIONS DU MOIS DE

JANVIER 2012

=> Inventaire de farines biologiques au début du mois

125 kg

EXEMPLE : données exprimées en nb de pièces fabriquées

EXEMPLE : données exprimées en quantité de pâte fabriquée

| Types de pains | <i>BOULE CAMPAGNE</i> | | | <i>COMPLET</i> | | |
|---------------------------------------|---------------------------|--|--|-------------------|--|--|
| → UNITES | <i>400g cuit</i> | | | <i>kg de pâte</i> | | |
| ↓ JOUR | | | | | | |
| 1 | <i>3 pièces</i> | | | <i>8</i> | | |
| 2 | <i>4 "</i> | | | <i>10</i> | | |
| 3 | <i>3 "</i> | | | <i>10</i> | | |
| 4 | <i>3 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 5 | <i>10 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 6 | <i>8 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 7 | <i>0 Lundi</i> | | | <i>0 Lundi</i> | | |
| 8 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 9 | <i>4 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 10 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 11 | <i>3 "</i> | | | <i>15</i> | | |
| 12 | <i>10 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 13 | <i>8 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 14 | <i>0 Lundi</i> | | | <i>0 Lundi</i> | | |
| 15 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 16 | <i>4 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 17 | <i>3 "</i> | | | <i>15</i> | | |
| 18 | <i>3 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 19 | <i>10 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 20 | <i>8 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 21 | <i>0 Lundi</i> | | | <i>0 Lundi</i> | | |
| 22 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 23 | <i>4 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 24 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 25 | <i>3 "</i> | | | <i>12</i> | | |
| 26 | <i>10 "</i> | | | <i>15</i> | | |
| 27 | <i>8 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 28 | <i>0 Lundi</i> | | | <i>0 Lundi</i> | | |
| 29 | <i>4 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 30 | <i>3 "</i> | | | <i>8</i> | | |
| 31 | <i>3 "</i> | | | <i>10</i> | | |
| Total Mensuel des fabrications | <i>134 pains</i> | | | <i>267 kg</i> | | |

=> Inventaire de farines biologiques à la fin du mois

260 kg