



MANUEL QUALITE

Le manuel qualité concerne l'ensemble des produits cités page 5.

Celui-ci présente la société **Aquitaine Spécialités** et les gammes de produits commercialisées, en décrivant la politique de l'entreprise, et la structure de base du système qualité.

1. Présentation de l'entreprise



1.1 Activité

Aquitaine Spécialités est une SARL créée par M. Lussaut en 1993.

| | |
|---------------------|--|
| Dénomination Légale | Aquitaine Spécialités |
| Statut juridique | SARL |
| Siret | 3907033950025 |
| Adresse | 10, rue des Bruyères, 33450 SAINT-LOUBES |
| Téléphone | +33(0) 5.56.74.71.30 |
| Télécopie | +33(0) 5.56.74.98.89 |
| Email | contact@aquitaine-specialites.fr |
| Capital | 7622.45 euros |
| Chiffre d'affaires | 6,4 millions d'euros |
| N° TVA | FR 27 390 703 395 |

La société est spécialisée dans la fabrication et le conditionnement de pâtisseries industrielles, le **Canelé de Bordeaux**.

Le Canelé de Bordeaux est un petit gâteau, moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Délicatement aromatisé à la vanille et au rhum, cette gourmandise se déguste depuis le 16eme siècle.

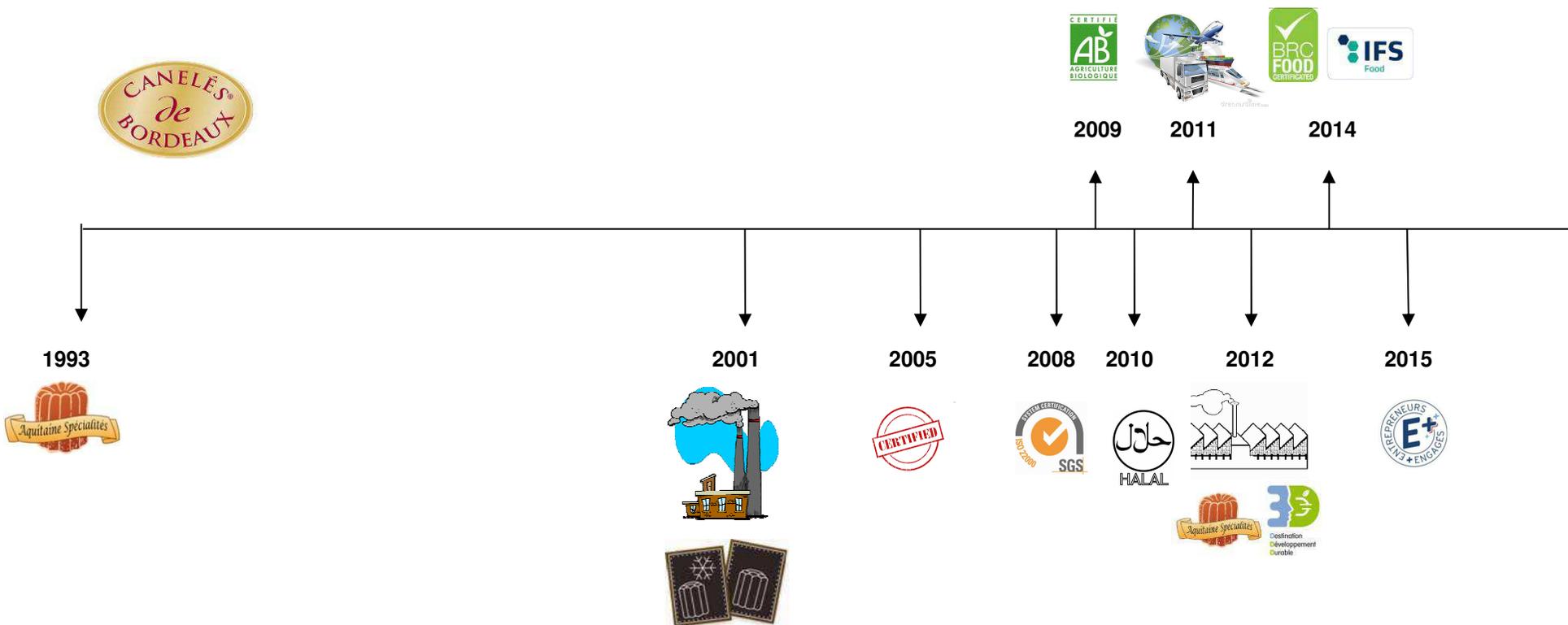
Son histoire est étroitement liée à celle de la ville de Bordeaux, les viticulteurs utilisaient les blancs d'œuf pour clarifier les vins, il fallait alors utiliser les jaunes d'œufs.

Issu du savoir faire des religieuses du couvent des Annonciades, le Canelé de Bordeaux était déjà apprécié à la cour de Louis XII. Après être tombé dans l'oubli, la recette fut reprise au début du XX siècle pour devenir aujourd'hui la pâtisserie bordelaise par excellence.

Son originalité et ses qualités gustatives ont su lui faire dépasser les limites de la région pour s'installer sur les meilleures tables en France ainsi qu'à l'Etranger



1.2 Historique de la société



1993 : création d'Aquitaine Spécialités, la production des Canelés est alors encore artisanal.

2001 : début de la phase industrielle en réponse à la demande croissante et surtout avec les premiers clients GMS / GD. C'est également le début de la fabrication de Canelés surgelés. Investissement important dans l'outil ainsi que dans les ressources humaines.

2005 : Obtention de la certification ISO 9001

2008 : Obtention de la certification ISO 22000

2009 : Développement d'un Canelé BIO, certifié Ecocert

2010 : Développement d'un Canelé au Miel, sans rhum, certifié Halal

2011 : Démarche forte de développement des ventes, en France mais surtout le début à l'Export.

2012 : Demande croissante en France ainsi qu'à l'Export, naissance du projet de modernisation et agrandissement de l'outil de production, des capacités de production, des zones de stockages ainsi que des bureaux. L'installation sur un nouveau site en zone industrielle. Engagement dans une démarche de responsabilité sociétale.

2014 : La société Aquitaine Spécialités obtient les certifications IFS et BRC et se met ainsi à la hauteur de son développement.

2015 : La société Aquitaine Spécialités obtient le label « Entrepreneur plus engagé ».

3. Description des produits

Nous disposons de plusieurs recettes, plusieurs formats, plusieurs gammes et différents conditionnements.

→ Les différents formats :

Trois formats existent :

Le Gros : Poids : 60g
Le Lunch : Poids : 30g
La Bouchée : Poids : 17g



→ Les différentes gammes et conditionnements :

Deux gammes sont fabriquées : les Canelés « frais » et « surgelés »

Barquettes sous atmosphère modifiée (avec ou sans fourreau)

Gamme : Frais
DLUO : 50 jours
Transport à température ambiante



Etuis

Gamme : Surgelé
DLUO : 12 mois
Transport à -18°C maximum



Sachets individuels « frais »

Gamme : Frais
DLUO : 20 jours
Transport à température ambiante



Sachets individuels surgelés

Gamme : Surgelé
DLUO : 12 mois
Transport à -18°C maximum



Barquettes congelées

DLUO : 6 mois
Gamme : Congelé
Transport à -18°C maximum



Vracs surgelés

Gamme : Surgelé
DLUO : 12 mois
Transport à -18°C maximum



Verrines

DLUO : 2 ans
Gamme : Frais
Transport à température ambiante



Boîtes de conserves

DLUO : 2 ans
Gamme : Frais
Transport à température ambiante



→ Les différentes recettes :

La **recette standard** dont la liste des ingrédients est la suivante :

Eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation lactée (**lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille.





La **recette BIO** dont la liste des ingrédients est la suivante :
 Eau, sucre*, farine de **blé***, rhum*, **lait** écrémé*, poudre d'**œufs** entiers*, arôme naturel **de vanille***.
 (*Issus de l'agriculture biologique).

La **recette au MIEL** dont la liste des ingrédients est la suivante :
 Eau, sucre, farine de **blé**, miel (11%), préparation lactée (**lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers.



Les verrines : Le Canelé standard est un composant des verrines. La liste des ingrédients complète est la suivante :
 Sirop (55%) : sucre, eau, sirop de glucose, rhum (11%). Canelés (4 pièces) (45%) : eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation lactée (**lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille. Alcool résiduel < 4,8 unités/volume.

D'autres recettes ont été développées pour certains clients.

Des cubes de Canelés congelés ont aussi été développés pour répondre aux demandes des entreprises qui souhaitent inclure **des inclusions** de Canelés de Bordeaux dans leurs produits.

Tous les conditionnements entrant en contact avec les produits sont de aptes au contact alimentaire et répondent aux exigences réglementaires.

Des spécifications existent pour l'ensemble des produits fabriqués et conditionnés sur notre site de fabrication.

Ces produits sont destinés à être consommés en l'état ou réchauffés au four.

Aquitaine Spécialités n'utilise pas d'ingrédients ionisés et n'emploie pas de procédé d'ionisation dans le cadre de son process de fabrication. L'étiquetage des produits est conforme aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 relatifs aux OGM.

Tout en restant spécialisé dans la fabrication de Canelés de Bordeaux, Aquitaine Spécialités assure un processus de recherche et développement permanent afin de répondre aux besoins et attentes des clients existants, futurs clients et ensemble des consommateurs.

4. Modalités de communication

Aquitaine Spécialités est une structure à dimension humaine d'une quarantaine de personnes, ce qui permet d'avoir une communication interne optimisée. Les principaux moyens d'échanges sont les réunions interservices, les échanges de données informatiques par un réseau interne ou par les messageries. L'efficacité du système de management de la qualité est traduite principalement au travers d'indicateurs vus trimestriellement, des rapports d'audits internes et externes et d'une revue de direction annuelle.

La communication externe est effectuée au travers de rencontres diverses avec nos parties prenantes, de notre site internet www.aquitaine-specialites.fr, d'échanges téléphoniques ou électroniques et via des enquêtes de satisfaction clients afin de relever les besoins et attentes de ceux-ci. Nous effectuons également plusieurs salons en France et à travers le monde afin de présenter au plus grand nombre notre spécialité bordelaise.

5. Système qualité

5.1 HACCP

Aquitaine Spécialités a mis en place et maintient un système d'assurance qualité permettant de garantir la conformité de ses produits.

L'analyse des dangers est basée sur quatre dangers : physique, biologique, chimique et allergène.

Les mesures de maîtrises sont mises en place, contrôlées et vérifiées.

Un dossier complet décrit l'ensemble de l'analyse des risques relatifs à la sécurité alimentaire.

L'équipe HACCP valide la revue et suit la mise en place des éléments relatifs à cet outil. La révision du système est effectuée au moins une fois par an sinon :

- après toute modification du process
- pour chaque validation de nouveau matériel ou nouvelle matière
- suite à des réclamations clients ou non-conformités redondantes ayant une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires

5.2 Non conformités et actions correctives

Une procédure de gestion des non conformités et actions correctives définit les règles à suivre pour assurer la maîtrise des produits, ainsi que la mise en place, le cas échéant, d'actions correctives.

5.3 Traçabilité

La traçabilité est assurée des matières premières jusqu'à la l'expédition chez le client, grâce à un système d'identification par numéro de lots. Un enregistrement est effectué à chaque étape. Des tests de traçabilité sont effectués régulièrement pour vérifier l'efficacité du système.

5.4 Audits internes

Des audits internes sont effectués au moins une fois par an sur l'ensemble des processus relatifs à la gestion de la sécurité alimentaire et malveillance. Une procédure et un planning annuel permettent de régir le fonctionnement des audits.

5.5 Certifications

Aquitaine Spécialités est certifiée IFS et BRC depuis 2014.