



Règlement de Certification du Produit-

Mangues séchées

Rédigée par :	Vérifiée par :	Vérifiée et Approuvée par :
Le Comité technique particulier de certification « Produits alimentaires » Date :	Le DNC Date :	Le DG Date :

SOMMAIRE

CHAPITRE 1. NORMES ET SPECIFICATIONS APPLICABLES/ DEFINITIONS	4
1. NORMES ET SPECIFICATIONS APPLICABLES	4
2. DEFINITIONS	4
3. Caractéristiques certifiées	4
CHAPITRE 2 : MODALITES D’EVALUATION DE LA CONFORMITE DES PRODUITS CERTIFIES	5
CHAPITRE 3 : MARQUAGE ET ETIQUETAGE	7
1. Marquage et étiquetage	7
2. Usage abusif de la Marque	7
2.1. Cas d'usage abusif	7
2.2. Action judiciaire	8
CHAPITRE 4 : COMPOSITION DU COMITE TECHNIQUE DE CERTIFICATION	9
CHAPITRE 5 : TYPES DE DEMANDES ET PRESENTATION DES DOSSIERS	10
1. Types de demandes	10
2. Constitution d’un dossier	10
CHAPITRE 6 : EXIGENCES QUALITE DE LA PRODUCTION DU DEMANDEUR / UTILISATEUR DE LA MARQUE	12
1. Démarche HACCP	12
3. Exigences en matière de contrôles de contrôles internes	16
4. Exigences pour les résidus de pesticides	17
5. Traitement du produit non conforme	17
6. Exigences en matière d’équipements de contrôle, de mesure et d’essais	17
7. Traçabilité	17
8. Gestion des réclamations	18
CHAPITRE 7 : LISTE DES LABORATOIRES TIERCES PARTIES	19
1. Laboratoire du Département de Technologie Alimentaire (DTA)/IRSAT/CNRST	19
CHAPITRE 8 : REGIME FINANCIER	20
ANNEXE	28



INTRODUCTION

Dans le processus de certification des produits, l'ABNORM s'engage avec les représentants des fabricants, des utilisateurs et des experts techniques à s'assurer de la pertinence de ce Règlement de certification, en termes exigences par rapport à l'évolution du marché. Ce règlement de certification peut donc être révisé, en tout ou partie, par l'ABNORM et dans tous les cas, après consultation du comité technique de certification.

Le présent Règlement est adopté conformément au décret fixant les conditions d'utilisation de la marque nationale de conformité des produits, procédés et services aux normes et à la Directive Générale de certification de produits.

Le système de certification des produits est développé conformément à la norme ISO/IEC 17065: 2012 "Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services".

Le présent Règlement s'applique aux mangues séchées des variétés (cultivars) issues de *Mangifera indica*, destinées à la consommation directe ou à être mélangées avec d'autres produits alimentaires pour la consommation humaine directe sans autre transformation. Les mangues destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Le présent Règlement spécifie les prescriptions pour :

- Teneur en eau des mangues séchées
- Facteurs qualité essentiels
- Caractéristiques microbiologiques

La marque NBF pour les mangues séchées est accessible à tout fabricant qui veut mettre sur le marché, un produit dont les caractéristiques sont conformes aux normes et qui est en mesure de démontrer qu'il fabrique en respectant les exigences de la «Directive Générale de la certification de produits» et du présent règlement particulier. Il traite des points suivants :

- les normes et spécifications applicables,
- les modalités d'évaluation de la conformité des produits certifiés,
- le marquage et l'étiquetage,
- la composition du comité particulier,
- le type de demandes et présentation des dossiers,
- les exigences qualité de la production du demandeur / titulaire,
- la liste des laboratoires tierces parties,
- le régime financier.

CHAPITRE 1. NORMES ET SPECIFICATIONS APPLICABLES/ DEFINITIONS

1. NORMES ET SPECIFICATIONS APPLICABLES

Normes	Intitulés
ECOSTAND 100:2022	Mangues séchées – Spécifications

2. DEFINITIONS

Pour les besoins du présent document, les définitions suivantes s'appliquent en plus de celles données dans la norme burkinabè « Définition des produits en acier », à venir.

- **CCP** : Etape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des limites critiques définies et une mesure permettant l'application de corrections.
- **PRP** : Conditions et activités de base nécessaires au sein de l'organisme et tout au long de la chaîne alimentaire pour préserver la sécurité des denrées alimentaires.

3. Caractéristiques certifiées

Types de caractéristique	Caractéristiques
Teneur en eau	<ul style="list-style-type: none">◆ ≤15,00 % pour les mangues séchées non traitées.◆ ≤ 20,00 % pour les mangues séchées traitées avec des conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).◆ ≤ 30,00 % pour les mangues séchées à forte teneur en eau.
Facteurs qualité essentiels (Contrôle visuel pour classification)	Voir ECOSTAND 100
Nombre de microorganismes /mL	< 1,0 10 ²
Coliformes totaux / mL	< 1 ufc
Coliformes thermotolérants / mL	< 1 ufc
Staphylocoques à coagulase positive / mL	Inférieur à 10 ⁰
Salmonelle en 25 mL	Absent
Levures et Moisissures / mL	≤ 5 ufc
Bactéries Clostridium spp. sulfito-réductrices / mL	< 1 ufc

CHAPITRE 2 : MODALITES D'EVALUATION DE LA CONFORMITE DES PRODUITS CERTIFIES

1. Nature et fréquence des interventions extérieurs dans le cadre des opérations de surveillance (référence : § 4.1 du présent Règles particulières de certification)

	Contrôles	
	Intervenant (1)	Fréquence
Audit/inspection	A	1/an minimum
Prélèvements périodiques en usine	A	2/an minimum
Essais sur prélèvement en usine ou dans les circuits de commercialisation	C	2/an minimum
Prélèvement dans les circuits de commercialisation	A	Selon décision de l'ABNORM
En cas de non-conformité		
Prélèvement renforcé en usine	A	
Essais	C	
Inspections supplémentaires	A	

(1) Intervenant :

- A : ABNORM
- C : Laboratoire tierce partie qualifié par l'ABNORM

2. Analyses à effectuer lors de l'admission initiale

A l'admission, la totalité des essais du référentiel, ainsi que les essais microbiologiques, sont réalisés sur les mangues séchées candidates au droit d'usage de la marque NBF.

3. Analyses à effectuer lors de la surveillance annuelle

Comme indiqué au tableau ci-dessus : 04 fois par an. Cette fréquence peut être augmentée par l'ABNORM par des prélèvements et analyses supplémentaires en cas de non-conformités constatées lors de la surveillance.

Opération	Type d'analyses	Nombre d'échantillons
Prélèvement et analyses réguliers (les 02 analyses annuelles)	Teneur en eau des mangues séchées	Un échantillon 02 fois par an de chaque type de mangues séchées (non-traitées / traitées avec agent conservateur / à teneur en eau élevée)



Opération	Type d'analyses	Nombre d'échantillons
	Contrôle visuel des caractéristiques qualité	Un contrôle 02 fois par an de chaque catégorie de mangues séchées (extra, classe I, classe II) La taille du lot sera indiquée par le laboratoire à l'ABNORM
	Contrôles microbiologiques	Un contrôle 01 fois par an (en principe après l'audit) de chaque type de mangues séchées (non-traitées / traitées avec agent conservateur / à teneur en eau élevée) Les méthodes d'essais sont celles du tableau 2 (Chapitre 6 paragraphe 3 de ce document)
Prélèvement et analyses réguliers supplémentaires décidés suite à des non-conformités	Les analyses sont fixées par l'ABNORM selon la nature de la non-conformité.	Les analyses sont fixées par l'ABNORM selon le cas.

4. Durée des audits/inspections

La durée d'audit doit être calculée par l'AMANORM conformément à la norme ISO 22003-2 :2022.

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 7 / 23
---	---	---

CHAPITRE 3 : MARQUAGE ET ETIQUETAGE

1. Marquage et étiquetage

Le marquage fait partie intégrante de la certification du produit.

Au-delà de l'identification d'un produit certifié et de sa traçabilité, le marquage d'un produit par le logo de la Marque représente l'aboutissement d'un processus complet de certification qui contribue à assurer une meilleure protection des utilisateurs et permet la défense des titulaires contre les usages abusifs.

La reproduction et l'apposition du logo de la Marque NBF sont strictement interdites sans accord préalable de l'ABNORM.

1.1. Logo de la marque NBF

Le monogramme ci-dessous doit être visible sur l'étiquette des Produits certifiés.

Le titulaire ne doit apposer le logo de la Marque que sur les produits certifiés et ceci sans qu'il existe un quelconque risque de confusion avec d'autres produits en particulier les produits non certifiés.

Le titulaire s'engage à respecter :

- ❖ Les règles d'utilisations du Logotype de la Marque,
- ❖ Le Règlement Collectif d'Utilisation (Certification des produits).

Il est recommandé au titulaire de soumettre préalablement à l'ABNORM tous les documents où il est fait état de la Marque.

Le monogramme doit s'accompagner des informations suivantes :

- la mention de la norme relative au produit concerné: ECOSTAND 100:2022,
- la mention du référentiel, par référence auquel la Certification est prononcée
- la description du produit : appellation générique, classification, caractéristiques techniques, dimensions, utilisations finales,
- toute autre mention exigée par les normes en vigueur et/ou par une application particulière.



Référentiel N°.....
Certificat N°.....

- la mention du numéro de la licence octroyant l'autorisation d'apposition de la marque, à proximité du logo (tel que décrit ci-dessus) est facultative.

2. Usage abusif de la Marque

2.1. Cas d'usage abusif

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 8 / 23
---	---	---

Sont considérés comme des usages abusifs les cas où il est fait référence à la Marque, notamment pour :

- des produits dont la demande est encore en cours d'instruction ou pour lesquels l'autorisation d'apposition de la Marque a été refusée, suspendue ou retirée,
- des gammes ou des catalogues de produits dont seuls certains sont certifiés (voir aussi à ce sujet les chapitre 1.3 et 3.2 de la DGCP),
- des produits autres que ceux qui sont certifiés.

2.2. Action judiciaire

Outre les décisions prévues au chapitre 5, tout emploi abusif de la Marque, qu'il soit le fait du titulaire de l'autorisation d'apposition de la Marque ou d'un tiers, ouvrira le droit pour l'ABNORM d'intenter dans le cadre de la législation en vigueur, toute action judiciaire qu'elle jugera opportune.

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 9 / 23
---	---	---

CHAPITRE 4 : COMPOSITION DU COMITE TECHNIQUE DE CERTIFICATION

Secrétariat technique

Le Secrétariat technique du comité est assuré par l'ABNORM.

Membres permanents

Le Comité est composé de cinq (5) membres titulaire et membres suppléants.

Ces membres sont des personnes externes à l'ABNORM ayant une voix délibérative.

Elles représentent de manière juste et équitable les intérêts de toutes les parties concernées par la certification des produits, soit :

Président :

Nommé parmi les membres des collèges désignés ci-après

Collège administrations : un représentant titulaire et un suppléant de la Direction Générale de la Promotion de l'Economie Rurale ;

Collège utilisateurs : un représentant titulaire et un suppléant de l'Association des Promoteurs de la Restauration et de l'Hôtellerie du Burkina Faso ;

Collège fabricants : un représentant titulaire et un suppléant de la Fédération des Industries Agroalimentaires du Burkina (FIAB) ;

Collège consommateurs : un représentant titulaire et un suppléant de la Ligue des Consommateurs du Burkina (LCB) ;

Collèges spécialistes : un représentant titulaire et un suppléant du Centre de Recherche en Sciences Biologiques, Alimentaires et Nutritionnelles (CRSBAN).

Membres non permanents :

- Toute personne dont la présence est jugée utile notamment les universitaires, les représentants des institutions de recherche et autres.
- Les représentants des laboratoires.

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 10 / 23
---	---	--

CHAPITRE 5 : TYPES DE DEMANDES ET PRESENTATION DES DOSSIERS

1. Types de demandes

Une demande de droit d'usage de la marque peut concerner :

- un octroi initial de l'autorisation à un ou plusieurs produits : ce type de demande émane d'un fabricant n'ayant pas encore certifié son produit. La demande concerne un produit (ou gamme de produits) provenant d'une unité de fabrication, défini par une marque commerciale, une référence commerciale spécifique au produit et des caractéristiques techniques ; la demande concerne également une nouvelle technologie, une nouvelle ligne de production, un nouveau groupe de produits et tout changement important dans la technologie de fabrication ou dans la formulation des produits dans une usine déjà admise à la certification.
- une extension de l'autorisation à d'autres produits : ce type de demande concerne un fabricant, qui dispose de groupe de produits certifiés selon le même référentiel.

2. Constitution d'un dossier

Pour que l'ABNORM puisse effectuer la recevabilité de la demande de certification, le dossier de candidature doit comprendre en plus de la demande d'octroi du droit d'usage, un dossier technique comprenant les éléments suivants :

- Le bon de commande de l'ABNORM, signé par le candidat à la certification,
- Le paiement de l'acompte précisé dans le devis ;
- Une fiche technique du produit à certifier ;
- Un questionnaire descriptif suivant le formulaire approprié fourni par l'ABNORM ;
- Une convention de certification approuvée suivant le formulaire approprié fourni par l'ABNORM ;
- Les documents cités ci-dessous qui serviront pour l'établissement du contrat décrivant les conditions générales de vente, liant le candidat à l'organisme de certification (ABNORM):
 - o Une copie d'identification fiscale (patente),
 - o Une copie de l'extrait du registre du commerce,
 - o L'identité du responsable de l'entreprise (qui signera la convention).

L'instruction de la demande ne peut commencer qu'après fourniture de l'ensemble des éléments précédents et déclaration de leur recevabilité.

Lorsqu'il s'agit d'un premier contact avec l'ABNORM en ce qui concerne la Marque, un exemplaire du présent Règlement ainsi que de la « Directive Générale de la certification de produits » doivent être retournés à l'ABNORM avec la mention « lu et approuvé », la date, la signature, et le cachet de la société apposé sur toutes les pages.

Note : Les dossiers incomplets déposés depuis plus d'un an (après la dernière relance) sont considérés comme sans suite et automatiquement classés.

Remarque : Tout demandeur qui ne fabrique pas sur le territoire national les produits faisant l'objet de

	<p style="text-align: center;">Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées</p>	<p>Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 11 / 23</p>
---	--	---

sa demande doit désigner un représentant au Burkina Faso. Ce représentant doit être inscrit au registre du commerce et cosigner la demande.

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 12 / 23
---	---	--

CHAPITRE 6 : EXIGENCES QUALITE DE LA PRODUCTION DU DEMANDEUR / UTILISATEUR DE LA MARQUE

Le demandeur/titulaire du droit d'usage de la Marque NBF, doit mettre en place des dispositions en matière de système de management de la qualité afin d'assurer que les produits qui bénéficient ou bénéficieront de ladite Marque sont ou seront fabriqués en permanence dans le respect du présent Règlement Particulier de Certification.

Les dispositions minimales que le demandeur/titulaire du droit d'usage de la Marque doit mettre en place en matière de système de management de la qualité afin de s'assurer que les produits qui bénéficient de la Marque sont fabriqués en permanence dans le respect du Règlement particulier de Certification sont décrites ci-dessous.

Le demandeur / titulaire doit :

- Mettre en place un programme pré requis (PRP) conformément :
 - aux principes généraux d'hygiène alimentaire ECOSTAND 52 et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit
 - ou à la norme ISO/TS 22002-1:2009.

1. Démarche HACCP

Le demandeur/titulaire doit mettre en place une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) conformément à la norme ISO 22000.

Pour faciliter la mise en place de la démarche HACCP, le tableau suivant est donné à titre informatif.

Tableau 01 : Tableau illustrant certains dangers

Exemple de CCP	Exemples de dangers	Exemples de mesures de maîtrise	Exemples de limites critiques	Exemples de procédures de surveillance	Exemples de mesures en cas de non-conformités
Réception	<ul style="list-style-type: none"> • Résidus de détergent sur les caisses • Mauvais rinçage des zones de stockage • Produits cosmétiques sur le produit • Produits chimiques (pesticides, hydrocarbures) et métaux lourds • Micro-organismes dans les mangues provenant des caisses • Micro-organismes provenant d'une zone de réception mal entretenue • Micro-organismes provenant de la chute de caisses et du personnel • Larve de mouche et micro-organismes • Des cailloux dans la mangue • Pièces de la caisse en mangue • Clous 	Utilisation de caisses en bon état (entretenu)	<ul style="list-style-type: none"> • Absence totale de clous ou de morceaux de bois 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspection visuelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Rejeter tous les morceaux de bois et clous
Maturation	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminants de la bâche (résidus, détergent, composants de la bâche) • Mauvais rinçage des zones de stockage • Micro-organismes résultant d'une mauvaise manipulation et/ou d'un pourrissement du fond de la mangue • Micro-organismes résultant d'un mauvais entretien des bâches • Micro-organismes provenant d'une aire de maturation mal entretenue de la zone de maturation mal entretenue, infestation (souris, margouillats) • Micro-organismes et moisissures dus à une mauvaise hygiène • Morceau de caisse en mangue en raison d'une mauvaise qualité de la caisse • Morceau de verre, grain de sable, ampoule cassée 	Fixation de la durée nécessaire pour la maturation pour diminuer le risque de pourrissement	<ul style="list-style-type: none"> • Dépassement du délai maximum préétabli 	<ul style="list-style-type: none"> • Surveillance de la durée de maturation 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspection visuelle des mangues et élimination de celles qui ont commencé à pourrir

Exemple de CCP	Exemples de dangers	Exemples de mesures de maîtrise	Exemples de limites critiques	Exemples de procédures de surveillance	Exemples de mesures en cas de non-conformités
Lavage	<ul style="list-style-type: none"> • Résidus de détergent dus à d'un mauvais lavage des cuves • Micro-organismes résultant d'une mauvaise fréquence de changement de l'eau de lavage • Micro-organismes dus à un lavage inadéquat des baignoires, torchons et autres. Autres • Micro-organismes dus à la la propreté des locaux • Micro-organismes résultant du fait d'un mauvais comportement du personnel • Micro-organismes résultant d'une mauvaise manipulation des manges • Morceaux de caisses • Morceau de verre, grain de sable, ampoule cassée • Clous • Cheveux, sable • Eau sale, ou organismes pathogènes dans l'eau utilisée. 	<p>Utiliser de l'eau potable de source crédible. Traiter l'eau de toute autre source avant usage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Absence totale de poussières, de matières fécales, ou d'odeur offensive dans la fourniture d'eau. • pH : 6.5 – 8.5 • Conductivité : 5-80 mS/m ou 250-400 ppm • Densité : 900-1000 kg/m³ • Chlore : 0.2-1 mg/l 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspections visuelles quotidiennes pour vérifier les saletés dans l'eau, les particules fines, l'odeur, etc. • Mesure du Ph • Mesure de la conductivité de l'eau... • 	<ul style="list-style-type: none"> • Changer l'eau de lavage ou la source d'eau. • Avertir le personnel qui lave/opéré les machines laver (sien existe), et relaver.
Epluchage, parage, tranchage	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination chimique ou organique à cause d'un mauvais rinçage de l'équipement • Résidus de détergent dus à un mauvais entretien de la zone • Résidu de produits cosmétiques sur le produit • Micro-organismes résultant d'une mauvaise hygiène personnelle, des vêtements et du comportement du personnel (mains, salive, sueur) • Micro-organismes provenant de chutes de manges • Morceau de fer dans la mangue dû à l'usure des lames, de l'éplucheur • Morceaux de verre, clous, cheveux 	<p>Utiliser des machines à râper propres. S'assurer que les râpes sont lavées avant at après la fin de l'opération du jour.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Absence totale de saletés à l'intérieur et à l'extérieur de la machine à râper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspection visuelle avant râpage pour vérifier l'absence de saletés sur les machines à râper. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer et désinfecter les râpes avant et après utilisation

Exemple de CCP	Exemples de dangers	Exemples de mesures de maîtrise	Exemples de limites critiques	Exemples de procédures de surveillance	Exemples de mesures en cas de non-conformités
Mise sur claie, séchage, déclayage	<ul style="list-style-type: none"> • Rivets, points dus à un mauvais entretien des séchoirs • Contaminants provenant du personnel • Des germes sur les étagères, les équipements ou les installations • Micro-organismes (moisissures en raison d'un mauvais contrôle de la température) • Micro-organismes résultant d'une mauvaise hygiène personnelle • Contamination chimique par des résidus de produits de nettoyage ou de désinfection • Contamination chimique par les résidus de produits cosmétiques • Teneur en eau non conforme à la norme à cause de paramètre de séchage inappropriés 	Fixation des paramètres de séchage des mangués	<ul style="list-style-type: none"> • Non-respect des seuils des paramètres de séchage 	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi et enregistrement des paramètres de séchage 	<ul style="list-style-type: none"> • Mise au rebut par exemple
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Morceaux de plastique • Nettoyage ou désinfection : Résidus chimiques sur les cartons ou les sacs • Micro-organismes provenant de poignées de ciseaux sales, d'emballages, de tables de pesage, de tambours, de soudeurs de plaques, de torchons mal entretenus. • Bris de verre, insectes, bois poussière, poussière • Micro-organismes provenant du personnel (comportement hygiénique, santé) 	<ul style="list-style-type: none"> • Imposer un cahier des charges pour des emballages de qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de morceaux de plastiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification régulière des outils et contrôle régulier des équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle à 100% des emballage, réclamation fournisseurs
Stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination physique par des parasites • Lavage ou nettoyage inefficace des récipients de stockage • Morceaux de stylos, pointes de ciseaux dans des boîtes ou sacs 	<ul style="list-style-type: none"> • Formation sur le lavage/désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas récipient de stockage présentant des résidus de détergents • Pas de récipient de stockage avec saletés 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspection visuelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Répéter le lavage du récipient de stockage • Sensibiliser/former le personnel.

3. Exigences en matière de contrôles de contrôles internes

Le fabricant doit mettre en place un plan de contrôle documenté par des procédures, des instructions et des spécifications.

Les contrôles et analyses minimaux à effectuer en interne, ainsi que leurs fréquences, sont définis dans les tableaux ci-après. Le demandeur/titulaire doit les faire dans son laboratoire, ou bien les sous-traiter auprès d'un laboratoire externe.

Tableau 02 : Analyses minimales à effectuer par le fabricant

Analyse		Critère de conformité	Fréquence exigée	Méthode d'essai
Teneur en eau des mangues séchées		<ul style="list-style-type: none"> ◆ ≤15,00 % pour les mangues séchées non traitées. ◆ ≤ 20,00 % pour les mangues séchées traitées avec des conservateurs ou conservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation). ◆ ≤ 30,00 % pour les mangues séchées à forte teneur en eau. 	Chaque lot	Méthode UNECE <small>(TRADE/WP.7/GE.2/2003/10)</small>
Contrôle visuel pour classification	Extra	Voir ECOSTAND 100	Chaque lot	Voir ECOSTAND 100
	Classe 1	Voir ECOSTAND 100		
	Classe 2	Voir ECOSTAND 100		
Nombre de microorganismes /mL		< 1,0 10 ²	En fonction du niveau de risque et des résultats des différentes audits et contrôles (et de la durée de vie du produit)	ISO 4833-1 ou ISO 4833-2
Coliformes totaux / mL		< 1 ufc		ISO 4832 ou NF V08-060
Coliformes thermotolérants / mL				
Staphylocoques à coagulase positive / mL		Inférieur à 10 ⁰		ISO 6888-1 Ou ISO 6888-2
Salmonelle en 25 mL		Absent		ISO 6579
Levures et Moisissures / mL		≤ 5 ufc		ISO 21527-2
Bactéries Clostridium spp. sulfito-réductrices / mL		< 1 ufc		ISO 15213-1

N.B. : Les versions en vigueur de ces normes sont appliquées



4. Exigences pour les résidus de pesticides

Au cas où le fabricant achète les mangues qu'il transforme et conditionne, il doit :

- Soit exiger auprès de son fournisseur un rapport d'analyse ou un certificat de conformité prouvant que le lot de mangues est conforme aux limites maximales des Normes générales pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995 Rév.1997, 2006, 2008, 2009 ; Amend. 2010, 2012, 2013).
- Sinon, il doit réaliser les analyses lui-même suivant une fréquence qu'il doit fixer (en fonction du risque estimé)..

5. Traitement du produit non conforme

Une zone bien délimitée doit être utilisée pour mettre en quarantaine les produits non conformes. La zone définie doit être indiquée et séparée pour éviter l'utilisation de produits finis ou semi-finis qui ne répondent pas aux normes.

Les responsabilités en matière de traitement des non conformités doivent être définies.

Le produit non conforme doit être examiné selon des procédures documentées. Il peut être :

- Soit accepté en l'état, s'il est non conforme aux spécifications internes du producteur, mais conforme aux spécifications des présentes Règles particulières de certification,
- Soit retouché pour satisfaire aux spécifications de la norme de référence et du présentes Règles particulières de certification (exemple : non-conformité du marquage, de l'emballage),
- Soit rejeté et mis au rebut.

6. Exigences en matière d'équipements de contrôle, de mesure et d'essais

Les équipements de contrôle, de mesure et d'essais utilisés pour réaliser les contrôles internes du demandeur/titulaire doivent être étalonnés ou vérifiés suivant une fréquence adéquate définie préalablement.

7. Traçabilité

Le demandeur/titulaire doit établir et appliquer un système de traçabilité qui permet d'identifier les lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières ainsi que les enregistrements relatifs à la transformation et à la livraison.

Le système de traçabilité doit permettre d'identifier les fournisseurs directs des intrants et les clients directs des produits finis.

Les enregistrements relatifs à la traçabilité doivent être conservés pendant une durée définie pour l'évaluation du système pour permettre le traitement des produits potentiellement dangereux et dans l'éventualité d'un retrait. Les enregistrements doivent être conformes aux exigences légales et réglementaires ainsi qu'aux exigences des clients et peuvent être fondés, par exemple, sur l'identification du lot du produit fini.

Le demandeur/titulaire doit élaborer une procédure écrite pour le retrait du marché de tout produit susceptible de présenter un risque pour la santé des consommateurs.



8. Gestion des réclamations

Le titulaire de l'autorisation d'apposition de la Marque doit :

- conserver un enregistrement de toute plainte portée à sa connaissance à propos de la conformité d'un produit aux exigences de la norme pertinente et mettre les dossiers en question à la disposition de l'AMANORM sur demande ;
- prendre des mesures appropriées à la suite de telles plaintes ou concernant toute défectuosité constatée dans un produit qui aurait une incidence sur sa conformité aux exigences de la certification ;
- documenter les mesures qui ont été prises.

Ce relevé doit être mis à la disposition de l'auditeur lors des visites de contrôle.



Marque de Certification NBF
Règlement de Certification des mangues
séchées

Réf. : Abnorm-AUD-006
Version : 02
Page : 19 / 23

CHAPITRE 7 : LISTE DES LABORATOIRES TIERCES PARTIES

1. Laboratoire du Département de Technologie Alimentaire (DTA)/IRSAT/CNRST

Adresse: 03 BP 7047 Ouagadougou 03, Burkina Faso

Tél. : (00226) 25 36 37 90

Email: dirsat@fasonet.bf



CHAPITRE 8 : REGIME FINANCIER

Conformément au modèle de la convention suivante :

Marque NBF – Mangues séchées

CONVENTION DE CERTIFICATION N°.....

Entre les soussignées :

L'Agence Burkinabè de Normalisation, de la Métrologie et de la Qualité « ABNORM » dont le siège social est sis à l'Avenue Pr. Joseph KY ZERBO, 01 BP 19 Ouagadougou 01 et représenté par son Directeur Général

Monsieur

Ci-après dénommé ABNORM

D'une part,

Et,

La Société.....inscrite au registre du commerce du Burkina sous le N°....., Matricule fiscal ;dont le siège social est sis au..... et représentée par

son Administrateur Directeur Général

Monsieur

Ci-après dénommée

.....

D'autre part,

Il est convenu de ce qui suit :



Article 1 /Objet

La présente convention a pour objet de fixer le régime financier relatif à la certification des mangues séchées.

Elle fixe le montant des frais que perçoit l'ABNORM en contre partie des prestations qu'il fournit (prélèvements des échantillons à l'usine aux fins d'analyses et essais, sous-traitance des essais au laboratoire, audit de produit ainsi que le suivi technique et la gestion des dossiers).

Article 2 / Date d'effet et durée de la convention

La présente convention entre en vigueur dès sa signature par les deux parties et demeure valable tant que la Société..... possède des produits bénéficiant de l'autorisation d'apposition de la marque nationale de conformité aux normes Burkinabé. Elle est susceptible de révision en cas de modification du coût de l'homme-jour ABNORM ou du Règlement Technique Particulier. Toute révision devant être signalée par l'ABNORM à la Société..... 3 mois à l'avance et n'entrera en vigueur concernant les tarifs que pour l'année suivante.

Article 3 / Honoraires de l'ABNORM :

Le montant des frais de certification pour la phase d'instruction, c'est-à-dire la certification initiale d'un nouveau produit est étayé au tableau suivant (cette phase comprend un audit et un prélèvement) :

	Un produit
AUDIT en HJ	
TOTAL HJ audit	XXXXXXX
Etude et gestion en HJ	XXXXXXX
Frais d'essais	Selon devis du laboratoire de la Marque.
Frais Totaux hors essais	XXXXXXX

Le montant des frais de surveillance annuelle de la conformité des produits certifiés, c'est-à-dire le produit pour lesquels une licence de la marque NBF a été délivrée (comprend les audits et les prélèvements prévus au Règlement Technique de Certification):

	Un produit
Audit de surveillance et prélèvement	XXXXXXXX
TOTAL HJ audit et prélèvement	XXXXXX
Etude et gestion en HJ	XXXXXXX
Frais d'essais	Selon devis du laboratoire de la Marque.
Frais Totaux hors essais	XXXXXXX

	Marque de Certification NBF Règlement de Certification des mangues séchées	Réf. : Abnorm-AUD-006 Version : 02 Page : 22 / 23
---	---	--

Article 4 / Frais complémentaires

Tous les frais générés par des investigations complémentaires sont à la charge de la Société

Ces frais peuvent résulter

:

- soit d'un accroissement de la surveillance à cause de non conformités constatées,
- soit à la demande de la Société..... pour procéder à une seconde vérification des résultats d'une analyse,
- ou bien, suite à la demande de l'ABNORM pour procéder à une réitération des analyses conformément au Règlement Technique Particulier des.....

Article 5 / Recouvrement des frais :

Les paiements seront effectués sur présentation des factures dans un délai de 60 jours à partir de la date de leur réception par la Société.....

L'ABNORM transmet les factures relatives aux frais annuels de surveillance par tranches trimestrielles et en avance.

Les frais relatifs aux certifications initiales, extensions et les frais complémentaires (définis à l'article 3 et à l'article 4) sont facturés par l'ABNORM à la Société.....qui doit s'en acquitter dans les délais prescrits. Le versement des frais de la phase instruction (certification initiale ou extension de la marque) reste acquis même au cas où l'autorisation d'apposition de la marque ne serait pas accordée ou au cas où la demande serait abandonnée par la Société en cours d'instruction.

Le versement des frais de surveillance relatifs à une facture trimestrielle reste acquis même au cas où l'autorisation d'apposition de la marque serait suspendue ou retirée, ou bien en cas d'abandon de la marque de la part de la Société.....

Article 6 / Résiliation

La présente convention peut être résiliée dans les deux cas suivants :

- La société.....communique à l'ABNORM une demande officielle d'abandon de l'autorisation d'apposition de la marque nationale de conformité aux normes Burkinabé pour tous ses produits certifiés.
- L'ABNORM notifie à la Société..... une sanction de retrait de la marque nationale de conformité aux normes Burkinabé pour tous ses produits certifiés.

Article 7 / Règlement des litiges et compétence

En cas de litiges ou différends portant sur l'interprétation ou l'inobservation des clauses de la présente convention, les deux parties s'en remettent à la juridiction des tribunaux du Burkina Faso seuls compétents.



Article 8 / Frais d'enregistrement

Les frais d'enregistrement sont à la charge de la société.....

FAITA....., le.....

En autant d'exemplaires que de droits

Pour L'ABNORM

Nom :

Directeur Général

Date :

Signature et cachet :

Pour la Société.....

Nom :

Président Directeur Général

Date :

Signature et cachet :