** Questionnaire technique (Annexe)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Informations demandées à l’opérateur économique** | **Réponse fournisseur** |
| Race de l'animal |  |
| Le nombre de conservateurs au sein des produits |  |
| Les taux de sucres ajoutés au sein des produits |  |
| Le temps de conservation en chambre frigorifique (notamment l’écart entre la date d’abattage et la date de livraison)-pour lots 2-4-5-5b-6-7-8 |  |
| Les produits contenants les conservateurs suivants : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E211, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E950 et E951 |  |
| Le temps de transport entre l’opérateur économique et le lieu de livraison |  |
| Le nombre d’intermédiaires entre l’opérateur économique et le lieu de livraison |  |
| L’alimentation des animaux |  |
| Le nombre de jours passé au pâturage par les animaux |  |
| Le type de carcasse et le taux d’engraissement pour le lot bœuf (lots 1-1b-3) |  |
| La durée de maturation après abattage (lots 1-1b-3) |  |
| Le nombre de mètre carré par animal |  |
| Le taux d’assaisonnement, notamment pour les viandes hachées (lot 3) et la charcuterie (lot 6) |  |
| Pour les viandes porcines (lots 4, 6, 6B et 8), il sera précisé si elles ont été élevées sur litière, caillebotis ou sur paille |  |
| Pour les viandes ovines (lot 2), l’âge lors de l’abattage |  |
| Pour le lot poulet (lot 5-5b), la souche, la durée d’élevage, le mode d’élevage, l’alimentation et les traitements antibiotiques. |  |

**Date, signature et cachet du fournisseur**