

Secteurs de produits	Exemples de produits
1. Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande	viandes rouges, viandes blanches, viandes de gibiers, steaks, côtelettes, viandes hachées ou autres morceaux découpés de viande rouge et blanche - volailles (poulet, dinde, autruche) - lapin - cuisses de grenouilles - escargots - produits à base de viande cuite (rôti de boeuf, pâtés, terrines) - produits de salaison fermentés (salami, saucisses) - produits de salaison (jambon cru, lard, viande séchée) - produits cuits de charcuterie (jambon) - viandes panées (côtelettes, nuggets de poulet) - saucisses à base de boyaux naturels - saucisses à base de viande (y compris les aspics) - lard - soupes de viande fraîche (principalement à base de viande) - cordon bleu - substituts de la viande végétariens et végétalien - insectes comestibles
2. Poissons, produits de la mer et préparations	poissons - mollusques (moules, palourdes) - crustacés (crevettes, crabes) - terrines de poisson (terrines de saumon) - poissons fumés chauds ou froids (saumons, truites) - produits de la mer enrobés de pâte et panés (bâtonnets de poisson, filets de poisson, anneaux de calamar) - produits de la mer marinés - poisson salé ou séché - surimi - œufs de poisson (œufs d'esturgeon, caviar) - soupes de poisson (principalement à base de poisson) - huiles de poisson - anchoïade - tarama
3. Œufs et produits dérivés d'œufs	œufs entiers - œufs colorés - œufs entiers liquides - jaunes d'œufs liquides - blancs d'œufs liquides - œufs durs - jaunes d'œufs en poudre - centres de conditionnement d'œufs
4. Produits laitiers	laits (entier, écrémé) - lactosérum - crèmes - beurre/matières grasses à tartiner - boissons à base de lait ou de lactosérum - fromages (frais, pâte molle, pâte dure) - yaourts - yaourts à boire - kefir - lait concentré sucré ou non sucré - laits en poudre - laits infantiles - sorbets - crèmes glacées - tzatziki - confiture de lait - substituts de fromage végétalien
5. Fruits et légumes	légumes - salades (salade verte) - graines germées - soupes à base de légumes uniquement - sauces à base de légumes uniquement (tomate) - ketchup - flocons de purées de pommes de terre - fruits - purées de fruits et compotes infantiles - marmelades - confitures - fruits et légumes secs - graines, amandes, noix (pistaches, cacahuètes, noisettes) - moutarde - champignons - produits à base de soja (sauce soja, tofu, boisson à base de soja, protéine végétale texturée - boisson à base d'amande - algues (par exemple, les algues comestibles) - plantes comestibles d'origine aquatique - antipasti à base de légumes (tomates séchées marinées dans l'huile, olives) - pickles à base de légumes - wasabi - guacamole - houmous - tapenade - herbes fraîches et congelées
6. Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks	farines - amidon - grains - pâtes à tarte, à pain - pain - préparations pour gateaux/crêpes - petits pains à garnir - brioches - biscuits salés et sucrés - pâtisseries et gâteaux (inclus fourrés) - crackers - snacks - céréales pour petit déjeuner - mueslis - semoules - riz - chips - pâtes - bonbons - chewing-gums - pâtes à tartiner - beurres de cacahuète - chocolats - sauces au chocolat - miels - gelée royale - pollen - boisson à base d'avoine - boisson à base de riz
7. Produits combinés	soupes/sauces liquides ou déshydratées à base de viandes et de légumes ou de divers ingrédients mixés - tartes et pizzas - hot dogs - hamburgers - quiches - pâtes fourrées et lasagnes - salades traiteurs (avec œufs, fromages, viandes) - sandwiches - plats cuisinés - gratins dauphinois et/ou à base de légumes - plats cuisinés avec des pâtes et des légumes ou de la viande - repas cuisinés - pâtisseries salées (tartes avec de la viande, cakes au poisson) - quenelles - produits sucrés transformés hautement périssables (mousses au chocolat, tiramisu) - antipasti mixtes (par exemple olives et féta marinées) - sushi - brochettes mixtes (viande et légumes)- pesto - mayonnaise
8. Boissons	eaux - sodas - limonades - boissons gazeuses - thés glacés - nectars et jus de fruits / légumes - boissons aux fruits (smoothies) - cidres - bières - vins - liqueurs - spiritueux - boissons alcoolisées - boissons infantiles - vinaigres - thés/café/chocolats si déjà à l'état liquide - sirops (fruit, érable, cordial) - boissons énergétiques et diététiques - glaces à l'eau - concentré de fruits (s'il s'agit d'un produit fini) - huile d'agrumes
9. Huiles et graisses	huiles végétales (tournesol, arachide, olive) - margarines - minarines - huiles et graisses de cuisson - matières grasses à tartiner - matières grasses en poudre - mayonnaises - autres sauces contenant de l'huile (vinaigrettes, sauce tartare, pesto) - huiles essentielles
10. Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires	cacao en poudre - cafés en grains - cafés - cafés instantanés - thés - sel - sucre - épices et herbes séchées - ingrédients et compléments alimentaires non à base de fruits et légumes - vitamines et compléments - édulcorants - tabac - alginate - levures - bouillons cubes- produits alimentaires à base de chanvre - gazs (grade alimentaire) pour les applications alimentaires
11. Aliments pour animaux domestiques	aliments pour chiens et chats (humides et secs) - friandises à mâcher pour animaux domestiques - biscuits/friandises pour animaux domestiques - aliments pour poissons - graines pour les oiseaux en cage

Explications IFS FOOD STANDARD - TABLEAU D'EXEMPLES DE PRODUITS

publié en mars 2021



Informations générales:

Ce tableau fournit des exemples de produits et leur emplacement dans les secteurs de produits de l'IFS Food.

Ces exemples visent uniquement à comprendre l'emplacement approprié des produits et cette liste ne prétend pas être exhaustive.

Certains secteurs technologiques peuvent être mentionnés dans le nom du produit, par exemple, "jaune d'oeuf en poudre". Toutefois, pour tous les produits, indépendamment de leur secteur, les domaines techniques sous-jacents doivent également être pris en compte, par exemple pour la qualification des auditeurs avant d'auditer une société fabriquant un produit spécifique.

Clarification pour les produits végétariens (analogues de la viande) :

Les entreprises typiques de viande qui produisent des analogues de viande végétariens n'ont pas besoin du secteur supplémentaire 5 et, respectivement, les fabricants typiques de protéines végétales texturées (TVP) n'ont pas besoin d'un secteur supplémentaire 1 pour produire des analogues de viande végétariens.

Clarification pour les produits végétaliens (analogues de fromage végétalien) :

Les entreprises laitières produisant des analogues de fromage végétaliens n'ont pas besoin du secteur supplémentaire 5 et les fabricants de protéines végétales texturées (TVP) typiques produisant des analogues de fromage végétaliens n'ont pas non plus besoin d'un secteur produit supplémentaire 4.

Information sur les règles spécifiques pour choisir le secteur de produit 10 :

Pour une société qui a seulement des activités de mélange et de conditionnement de produits déjà déshydratés/en poudre, le secteur de produit 10 doit être choisi. Dès lors que d'autres activités de transformation sont présentes, cette règle spécifique ne s'applique plus.

Exemple : si une société a des activités de déshydratation pour fabriquer du "lait en poudre déshydraté", le secteur de produit correspondant est le 4 et la règle mentionnée ci-dessus ne s'applique pas.

Pour les audits des activités d'emballage relevant du secteur 10, l'auditeur ne recevra pas d'extension de secteur pour tout autre secteur que le secteur 10.

Clarification pour les aliments pour animaux domestiques :

Lorsqu'une entreprise produisant des aliments destinés à la consommation humaine produit également des aliments pour animaux domestiques, le secteur produit 11 doit être choisi en plus des autres secteurs produits de l'entreprise. Cette clarification est applicable à partir du 1er mars 2021 (début de l'IFS Food version 7).

Clarification concernant le pesto et la mayonnaise (sous secteur produit 7 et 9) :

S'il s'agit d'une entreprise produisant principalement de l'huile ou si la recette s'apparente davantage à la production d'huile, il faut choisir le secteur produit 9. S'il s'agit uniquement de mélanger des ingrédients, il faut choisir le secteur produit 7.