



# Qualipad

Moins d'effort, plus de sécurité



**Un outil 100% made in France qui vous accompagne dans la maîtrise de votre traçabilité et de votre HACCP**



## Contrôle à réception

Garantissez la qualité des produits entrants dans votre entreprise en effectuant vos contrôles à réception.



## Traçabilité des produits

Conservez, archivez et classez l'ensemble des étiquettes de vos produits avec une simple prise de photos.



## Relevé de température

Effectuez les relevés de température de vos enceintes réfrigérées. Définissez la fréquence souhaitée des relevés et soyez alertés en cas de dépassement des seuils.



*Des enregistreurs automatiques peuvent être installés dans vos frigos et autres enceintes réfrigérées pour vous remonter en temps réel les températures.*



## Alertes & suivi des anomalies

Un système d'alerte est intégré à la solution pour prévenir les utilisateurs des retards ou des oublis de tâches.



## Suivi du nettoyage

Créez, éditez, modifiez et imprimez facilement vos plans de nettoyage.



## Etiquetage

Disposez d'un outil simple pour l'étiquetage de vos produits (réglementation INCO, présence des allergènes, liste des ingrédients, calcul automatique de vos DLC/DDM, etc.)



## Pourquoi choisir Qualipad ?



- › Simple d'utilisation (accessible depuis tablette/smartphone/PC)
- › Sécurisation des données (stockage des données sur un serveur externe)
- › Utilisable sans connexion internet
- › 100% personnalisable à tous les métiers de l'agroalimentaire (photos, modules, nombre d'utilisateurs, plan de nettoyage, to do list, etc.)
- › Pas d'oublis dans le suivi de son atelier grâce aux rappels
- › Suivi par utilisateur possible
- › Allergènes mis en évidence dans vos recettes

### Mieux répondre à la réglementation

#### › Hygiène alimentaire :

- Respect des critères microbiologiques
- Contrôles de températures
- Maintien de la chaîne du froid
- Prélèvement d'échantillons et analyses
- Nettoyages et désinfections à une fréquence suffisante (Règlement n° 852/2004)

#### › Traçabilité : Suivi assuré de la réception des matières premières au produit fini (Règlement n°178/2002)

#### › Plan de Maîtrise Sanitaire : Mise en place et suivi de procédures permettant d'assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire (Règlement n° 852/2004)

### Pour qui ?

#### Tous les professionnels de l'agroalimentaire

- Fromagerie
- Restauration collective
- Boucherie, charcuterie, traiteur
- Légumerie-conserverie
- Epicerie, magasin de produits locaux, supérette
- Restaurant,
- Boulangerie-pâtisserie
- Salaison
- Boissons (vins, bières, jus...)
- Agriculteurs, etc.

## Au delà d'un outil, une équipe à vos côtés

Une question ou un problème dans l'utilisation ? Pas de panique ! Nos consultantes, spécialistes de l'agroalimentaire, sont là pour vous aider et répondre à toutes vos questions dans les plus brefs délais. Nous nous engageons à assurer un support efficace pour garantir votre satisfaction.

Besoin d'une démo ?



**Pauline ANSELIN**

Consultante  
Projets Agroalimentaires

☎ : 06 38 25 36 63  
✉ panselin@perig.com



Conseil & Innovation



Agro & Environnement



Solutions digitales

PERI-G - 11 rue de l'Île Mystérieuse 80440 BOVES  
☎ 03 22 53 56 81 ✉ contact@perig.com - www.perig.com

