

REGISTRE DE FABRICATION

TRANSFORMATEUR FAISANT APPEL A UN PRESTATAIRE DE SERVICE

PRODUIT : huile de noix

ENTREPRISE :

**REGISTRE DE FABRICATION HUILE DE NOIX
EXTRACTION A CHAUD**

ANNEE :

MOIS :

| ATELIER DE TRANSFORMATION | | | | Vérification inscription A.O.P. | Cerneaux livrés * Poids brut en kg | | | | | année de récolte | FABRICATION HUILE DE NOIX -Extraction A CHAUD | | | | | | Potentiel AOP |
|---------------------------|------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------|--------|--------|------------------|---|----------------|------------------------|---|--------|---------------------------|--------------------|
| Date apport | Nom du Moulinier | Adresse du moulinier | Numéro du bon de livraison | | Franquette | Corne | Grandjean | Marbot | Autres | | date fabrication | volume produit | Température de chauffe | Date d'enlèvement si différente date de fabrication | N° lot | Filtration oui/ non | Durée décaantation |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NB : L'huile de noix du Périgord est composée de 50% minimum de cerneaux de noix issus de la variété Franquette

* **Catégories de cerneaux** : extra, arlequins, clairs ou bruns, moitiés invalides ou brisures. Ils peuvent être mélangés dans leur forme et leur couleur. Le mélange de récoltes différentes est interdit.

ENTREPRISE :

**REGISTRE FABRICATION HUILE DE NOIX
EXTRACTION A FROID**

ANNEE :

MOIS :

| ATELIER DE TRANSFORMATION | | | | Vérification inscription A.O.P. | Cerneaux livrés* Poids brut en kg | | | | | année de récolte | FABRICATION HUILE DE NOIX - Extraction à froid | | | | | Potentiel AOP |
|---------------------------|------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|-------|-----------|--------|--------|------------------|--|----------------|--|--------|---------------------------|-------------------|
| Date apport | Nom du Moulinier | Adresse du moulinier | Numéro du bon de livraison | | Franquette | Corne | Grandjean | Marbot | Autres | | date fabrication | volume produit | Date d'enlèvement si différente de date de fabrication | N° lot | Filtration oui/ non | Durée décantation |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | |

NB : L'huile de noix du Périgord est composée de 50% minimum de cerneaux de noix issus de la variété Franquette

* **Catégories de cerneaux** : extra, arlequins, clairs ou bruns, moitiés invalides ou brisures. Ils peuvent être mélangés dans leur forme et leur couleur. Le mélange de récoltes différentes est interdit.

