

Nom Commercial : POIVRE NOIR ENTIER

Référence produit : 0129

Description du produit :		SCORE QUALITE (****)	SCORE QUALITE (en %)	Total des critères
Poivre noir entier		4,9	98,9	30

N° Thème	CRITERES			Note du thème	Pondération du thème	Note du thème pondérée
	1 (Insuffisant)	2 (Satisfaisant)	3 (Excellent)			

COMPOSITION / EMBALLAGE				3,00	2	6
Nature des ingrédients (naturel ou de sythèse)			3			
Absence d'Additifs de synthèse			3			
Rapport bénéfice/ risque positif; Adéquation de la dose journalière			3			
Emballage (absence phtalate...)			3			

ORIGINE DES MATIERES / SELECTION DES PARTENAIRES				3,00	3	9
Niveau de certification (labels durable, bio...)			3			
Maitrise du sourcing			3			
- Contrôle mode de culture et cueillette des plantes			*			
- Respect protocole Nagoya			*			
- Respect des ressources locales			*			

QUALITE DES INGREDIENTS				3,00	3	9
Ingrédient naturel			3			
Origine géographique définie / prise en compte biotope naturel			3			
Totum de la plante (apport de tous les composants)			3			
Extraction selon procédé traditionnel sans solvant organique			3			
Mode de production (conformité à cahier des charges défini au préalable)			3			
- Garantie absence pesticides / contrôle des métaux lourds / Non OGM / Non irradié ..						

EXPERTISE METIER - DOMAINE DE L'HERBORISTERIE				3,00	1	3
Elaboration formules par un expert en herboristerie (Recul d'usage)			3			
Sélection des critères garants d'une activité optimale (parties de plantes, mode production, origine géographique..)			3			
Adéquation Rapport volume / dose / fréquence d'utilisation			3			
Conseil dans le cadre de la santé naturelle (adéquation de la plante, précautions, conditions d'emploi...), suivi par des experts (téléphone ou en boutique)			3			

DEMARCHE ECO -RESPONSABLE ET COHERENCE DES PRODUITS				2,67	1	3
Respect empreinte carbone		2	3			
Mise en place démarche éco-responsable au sein de l'entreprise			3			

Validation :

Jean-François Astier