



CHECKLIST D'ACHAT

Epices en gros

À utiliser avant toute commande : valider la qualité, la traçabilité, le conditionnement et le coût par dose.

1. Informations produit

- ☐ Pays d'origine indiqué
- ☐ Numéro de lot disponible
- ☐ Date de Durabilité Minimale (DDM) claire
- ☐ Fiche technique

2. Qualité organoleptique (contrôle rapide à réception)

- ☐ Couleur conforme et homogène
- ☐ Odeur franche après ouverture (ou après broyage pour les graines)
- ☐ Granulométrie régulière (pas de grumeaux / humidité)
- ☐ Absence d'impuretés visibles

3. Entier vs Moulu

- ☐ Référence disponible en version entière si nécessaire
- ☐ Broyage à la demande possible (matériel en interne)
- ☐ Choix moulu justifié par l'usage (rapidité/standardisation)

4. Conditionnement & stockage

- ☐ Doypacks barrière (air & lumière) – formats 500 g ou 1 kg
- ☐ Conditionnement à la demande (limite l'oxydation)
- ☐ Étiquetage clair : nom, lot, DDM, date d'ouverture
- ☐ Stocks rangés à 15–20°C, au sec et à l'abri de la lumière

5. Prix & marge

- ☐ Comparaison au prix/kg (et non au sachet)
- ☐ Coût par dose calculé (ex. 2 g par assiette)
- ☐ Frais de transport/conditionnement intégrés
- ☐ Objectif marge respecté

6. Échantillon & validation

- ☐ Échantillon testé dans une recette type de la carte
- ☐ Validation équipe (cuisine/vente) effectuée
- ☐ Notes internes enregistrées (rendu visuel, goût, régularité)

7. Suivi & rotation

- ☐ Procédure FIFO appliquée
- ☐ Date d'ouverture reportée sur l'étiquette interne
- ☐ Seuil d'alerte avant DDM
- ☐ Plan anti-gaspillage défini (promo/recette spéciale)

LA BOITE À THÉ

6 chemin de la Taulisse
06650 Le Rouret
+33 483 262 230
<https://woja.fr>