FROM-UN S.A.
Zoning Industriel
Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes
Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72
email: qualite@fromun.be

Fiche technique / technische fiche
VERSION /VERSIE 2018

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	181520102530	**Code EAN produit / EAN code product**	7617068054444
Code From un :	3002	**Code EAN carton / EAN code karton**	pas de carton
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	GRUYERE AOP DOUX 1/1	**N° agrément européen / europeense goedkeuring**	CH 2049
Dénomination légale /wettelijk benaming	Gruyère AOP doux	**N° de nomenclature douanière (intrastat)**	04069099912
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Gruyère AOP doux	**Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.**	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	diverses fromageries		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	CH-2049		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	☐	☐
IFS	☑	☐
BRC	☐	☐
ISO22000	☑	☐
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 30.01.2018

SIGNATURE / HANDTEKENING

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de pourcentage** | **in afnemende volgorde van percentage**

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindeproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait	Vache	98,50%		Suisse	
Sel		1,50%		Suisse	
Cultures		traces		Suisse	
Présure	animal	traces		Suisse	

TYPE DE PRESURE : ☑ animale /dierlijk
STREMSELSOORT ☐ microbienne / microbiële

3 . Déclaration nutritionnelle Voedingswaarden

☑ Pour / per 100g
☐ Pour / per 100ml
☑ de produit / van product
☐ de produit préparé / van bereid product

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK : Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g		Valeur waarde théorique/analytique theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100	g				g	
Energie	1690	**KJ**	☑	☐	0	KJ	0,0 %
	407	**kcal**	☑	☐	0	kcal	- %
lipides	33,00	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	21,00	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	0,50	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	0,00	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	27,00	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	1,50	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,59	**g = sel/2,54**	☑	☐	0,0	g	- %
Calcium		**mg**	☐	☐	0,0	mg	0,0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)
* Referencie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage: Type kaas :

☐	Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel	☐	Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
☐	Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen	☐	Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
☐	Pâte filée gesponnen z.	☐	Pâte persillée geaderde zuivel
☑	Pâte dure harde zuivel	☐	Pâte demi-dure halfharde zuivel
☐	Pâte fraiche verse zuivel	☐	autre: andere:

Type de lait utilisé: Soortmelk :

☑	lait de vache Koemelk	☐	lait de chèvre geitenmelk
☐	lait de brebis Schapen melk	☐	autre : andere

Traitement thermique : thermische behandeling

☑	lait cru Rauwe melk	☐	thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
☐	lait pasteurisé gepasteuriseerde	☐	autre / andere :
	T° : °		T° : °
	Durée / duur : sec		Durée / duur : sec

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux **OGM** ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over **GGO's**?	☑	☐
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	☐	☑
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	☐	☑

Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee	
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de **métaux** ? Is de productie/verpakkingslijn met een **metaal**detector uitgerust	☐	☑	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ? Is de productie/verpakkingslijn met een **RX** detector uitgerust ?	☐	☑	pas pour les meules entières
Garantissez vous l'absence de **bois, verre, plastique** … ? Garandeert U de afwezigheid van **hout, glas, plastic** ...?	☐	☑	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	36,00%	tolérance légale		
Extrait sec / droge stof	64,00%	olérance légal		
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	33,00%	tolérance légale		
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	51,00%	49-54.9%		
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	53,00%	50-54%		
pH Donnée essentielle essentiële data		5.4-6		
aW		0.92-0.96		

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	< 100 ufc/g	100 ufc/g	ISO 16649-2	
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	nd/25g	nd/25g	ISO 11290-1 + ISO 11290-2	
Moisissures Schimmel				
Salmonella	nd/25g	nd/25g	ISO 6579	
Staphylocoques Aureus	< 100 ufc/g	100 ufc/g	ISO 6888-2	
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	n/a	n/a		

☐ Analyses intern laboratoire interne
☑ Analyses extern laboratoire externe

☐ Laboratoire accrédité COFRAC

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	croûte emmorgée, grainée, uniformément brûnatre et saine
Goût/ smaak:	note plus ou moins salée, goûts fruités, variant selon le terroir
Odeur / geur:	aromatique
Texture / textuur:	fine et faiblement humide, moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	☐	☑
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	☐	☑
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	☑	☐
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	☑	☐
Garanti Kasher / Kosher gegarandeerd	☐	☑
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	☐	☑

5 . Allergènes /allergene

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene			
				présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT	☑	☐		☑	☐	☐	☑
Lactose	☐	☑		☑	☐	☐	☑
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes…) – à préciser SCHELPDIEREN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars…) – à préciser WEEKDIEREN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☑		☑	☐	☐	☑
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) NOTEN	☐	☑		☑	☐	☐	☑
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Céleri et produits à base de céleri CELERI	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO_2 – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO2 - geef de concentratie	☐	☑		☐	☑	☐	☑

6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit
Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DLC / TGT	DLUO /THT
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	☐	☑

	oui / ja	non / nee	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?	☑	☐	☐

Sous quel format ? In welke formaat ?	☑ JJ/MM/AA DD/MM/JJ	☐ JJ/MM DD/MM	☐	autre (préciser) : andere (preciseren)	

	oui / ja	non / nee				
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	☐	☑	Durée de conservation : Houdbaarheid :		Fréquence de prise : Frequentie :	

pas pour les m

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	8 à 12
Température de transport du produit / Transport T°	°C	réfrigéré
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	8 à 12
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	réfrigéré
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	n/a
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	150
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	dépend de l'affinage et de la conservation

6.2 Mode de conditionnement du produit / Werkwijze voor het verpakken van het product

mode	oui	non
normal	☑	☐
sous vide/vacuum	☐	☑
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☑
skin	☐	☑
autre / andere	☐	☑

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		☐	☑
gaz		☐	☑
pochet O2 absorbant		☐	☑
gaz utilisé + pourcentage	azote	☐	☑
	C02	☐	☑

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		pas de carton - meule nue	120
largeur / breedte (mm)		pas de carton - meule nue	80
diamètre/diameter (mm)	60		
hauteur / hoogte (mm)	10	84,4	84,4
poids net (g) / nettogewicht	35	490	490
poids brut (g) /brutogewicht	35	515	515

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	1	
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	2	2 meules par couche
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	7	7 meules par palette
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	14	
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	14	

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	5
voedings papier alimentaire	0
complexe fromager / kaascomplex	0
fond de boite en carton / bodem in karton	0
fond de boite en bois / bodem in hout	0
boite en carton / kartonnen doos	0
boite en bois / houten doos	0
coupelle en céramique / potje in keramiek	0
coupelle plastique / plastiek potje	0
seau en plastique / plastic emmer	0
verre / glas	0
paillon / stro	0
étiquette / etiket	2
autre / andere :	0
poids total/totaal gewicht	**7**

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	0
paillon / stro	0
caissette en bois /houten doos	0
étiquette / etiket	0
autre / andere :	0
poids total / gewicht (g)	**0**

Informations fournisseur / leverancier informatie:

Engagements du fournisseur / leverancier engagement

Dans l'attente d'une législation européenne, le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire belge en vigueur et de la respecter.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respecter la législation européenne en vigueur dont le règlement INCO 1169/2011, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 1881/2006 et les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements.
- D'effectuer sur les matières premières, le processus de fabrication et sur le produit fini un contrôle suffisant pour assurer la traçabilité du produit ainsi que la conformité de la qualité et de la sécurité de tout le lot à la présente spécification et de mettre en œuvre un plan d'autocontrôle.
- De tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de gestion de la qualité, la sécurité et l'hygiène, dont notamment l'analyse des dangers HACCP et son suivi, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos attentes.
- D'assurer le respect des aspects BRC Logistique notamment en matière de « Food Defense » et de gestion des fraudes.
- De nous informer et de notifier de tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.

In afwachting van de Europese wetgeving moet de leverancier:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Belgische voedingsindustrie rechtsstaat
- Kennis hebben van de Verordening 852/2004 van de EU betreffende de hygiëne van levensmiddelen en er alles aan doen om dit toe te passen.
- Respect voor de Europese wetgeving waarvan INCO regelgeving 1169/2011, de verordening inzake de biologische contaminanten EG 2073/2005 en 1881/2006 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen.
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindprodukt.
- Alle documenten bijwerken met betrekking tot het kwaliteitsbeheer, veiligheid en hygiëne, waarvan de analyses van de HACCP risico's en zijn toezicht, waardoor conforme resultaten in lijn met de verwachtingen te garanderen zijn.
- Respect garanderen voor de BRC logistieke aspecten in het gebied van "Food Defense" en fraude management.
- FROMUN te informeren van eventuele problemen met betrekking tot de voedselveiligheid en reageren op onze verzoeken.

Attention: il est impératif de nous prévenir un mois avant toute modification des informations contenues dans cette fiche.

Opgelet : Het is belangrijk ons één maand op voorhand van elke wijziging te melden via dit formulier

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche naam en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
2/02/2018	Céline Monnard, Team AQ	