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
courriel: qualite@fromun.be

Fiche Technique Qualité VERSION 2016

Informations produit :

Références produit			
Référence fournisseur :	1131	Code EAN produit	3184670026298
Référence From un :	2629		
Dénomination commerciale du produit:	Roulé ail et fine herbe 1/2 850 gr	Code EAN carton	13184670026295
Dénomination légale du produit:	Spécialité fromagère à l'ail et fine herbe au lait pasteurisé	N° agrément européen	FR 88.321.001 CE
Marque:	Rians	N° de nomenclature douanière (intrastat)	4061050
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	Poids; dénomination légale ; estampille sanitaire; DLC ; conditions particulière de conservation	**Veillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit.**	

N° CEE du fabricant	FR 88.321.001 CE
N° CEE de l'affineur	-

Certifications*	oui	non
HACCP	☑	☐
IFS	☑	☐
BRC	☑	☐
ISO22000	☐	☑
autre (préciser)		

DATE : 21/06/2016

SIGNATURE	TAGHITE Amandine, Assistante Qualité

* Veillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

1 . Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de poids**

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
Lait entier de vache pasteurisé	animale	67,8096		France	+/-5%
Crème pasteurisée	animale	28,7		France	+/-5%
sel	minérale	1,29		France, Chine	+/-0,1%
amidon	végétale	0,96		USA	+/-0,1%
ail	végétale	0,74		Chine	+/-0,1%
fine herbe	végétale	0,39		Inde, Pologne, France, Ch	+/-0,1%
conservateur : acide sorbique (E200)	synthétique	0,04		Allemagne	+/-0,01%
acidifiant : acide citrique (E330)	synthétique	0,04		UE	+/-0,01%
Ferments lactiques	microbiologique	0,02		France	+/-0,005%
arome naturel d'ail		0,01		Mexique, Chine (France, roumanie, bulgarie, moldavie, ukraine, australie pour support)	+/-0,001%
extrait de romarin		0,0004		Espagne	+/-0,0001%
		100			

TYPE DE PRESURE : ☐ animale
☐ microbienne

2 . Déclaration nutritionnelle

☑ Pour 100g
☐ Pour 100ml
☐ de produit
☐ de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g		Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion		% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100	g				g	
Energie	1245	**KJ**	☐	☑	0	KJ	0,0 %
	301	**kcal**	☐	☑	0	kcal	- %
matières grasses	28	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés	19	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides	5	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont sucres	2,7	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,50	**g**	☐	☑	0,0	g	- %
Protéines	7,3	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
sel	1,29	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
sodium	0,51	**g**	☐	☑	0,0	g	- %
Calcium		mg	☐	☐	0,0	mg	0,0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

☐	Pâte pressée non cuite	☐	Pâte pressée cuite
☐	Pâte molle à croute lavée	☐	Pâte molle à croute fleurie
☐	Pâte filée	☐	Pâte persillée
☐	Pâte dure	☐	Pâte demi-dure
☐	Pâte fraiche	☑	autre: spécialité fromagère

Type de lait utilisé:

☑	lait de vache	☐	lait de chèvre
☐	lait de brebis	☐	autre :

Traitement thermique :

☐	lait cru	☐	thermisé (température inférieure à la pasteurisation)
☑	lait pasteurisé	☐	autre :
	T° : >75°		T° : °
	Durée : 6 min		Durée: sec

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	☑	☐
Votre produit contient-il des OGM ?	☐	☑
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	☐	☑

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de **métaux** ?	☑	☐	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
	2,5 mm	2,5 mm	3,5 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ?	☐	☑	
Garantissez vous l'absence de **bois, verre, plastique** … ?	☑	☐	

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	57,5-61%		NF EN ISO 5534	
Extrait sec	39-42,5%		NFV04-282	
Gras sur sec	>65%		calcul	
Matière grasse dans le produit fini	27-29%		heiss	
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé				
pH Donnée essentielle	<4,8		pH- mètre	
aW	0,972-0,985			
taux de sel				

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli	<10 UFC/g			NFV08-053
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures	<100 ufc//g			NFV08-059
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	Absence/ 25g			NF ISO 11 290
Moisissures	<20 ufc/g			NFV08-059
Salmonella	absence/25g			AFNOR BIO 12/16 - 09/05
Staphylocoques Aureus	<20 ufc/g			NFV08-059
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☐ Analyse en laboratoire interne
☑ Analyse en laboratoire externe — Laboratoire des laiteries H.Triballat 18 220 Rians
adresse du laboratoire externe :
☐ Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Bûche blanc ivoire avec saupoudrage d'herbes en surface et spire
Goût:	Ail et fine herbe
Odeur:	Ail et fine herbe
Texture:	Lisse et fondante

Le produit convient-il aux:	**oui**	**non**
Régime ovolacto-végétarien	☑	☐
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	☐	☑
Cœliaques (sans gluten)	☐	☑
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	☐	☑
Garanti Kasher	☐	☑
Garanti Halal	☐	☑

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	☑	☐		☑	☐	☐	☑
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	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Oeufs et produits à base d'œufs	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Poissons et produits à base de poissons	☐	☑		☑	☐	☐	☑
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Soja et produits à base de soja – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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)	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Lupin et produits à base de lupin	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Céleri et produits à base de céleri	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO_2 – préciser la concentration	☐	☑		☐	☑	☐	☑

5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	☑	☐

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	☑	☐	☐

Sous quel format ?	☑ JJ/MM/AA	☐ JJ/MM	☐ autre (préciser) :

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	☑	☐

Durée de conservation	70 jours	Fréquence de prise	

Température de stockage du produit	°C	0-6 °C
Température de transport du produit	°C	0-6°C
Température de conservation du produit avant ouverture	°C	0-6°C
Température de conservation du produit après ouverture	°C	0-6°C
Durée de vie du produit après ouverture	JOURS	5
Degré d'humidité:		
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	25
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	

5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	oui	non
normal	☐	☐
sous vide	☐	☐
sous atmosphère protectrice	☑	☐
skin	☐	☐
autre	☐	☐

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

6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)	140	210	1200
largeur(mm)	100	110	1140
diamètre(mm)	94		
hauteur (mm)		145	800
poids net (kg)	0,88	0,88	237,6
poids brut (kg)	1	1,105	318,35

Colisage	
PCB	
nb de cartons par couche	30
nb de couches par palette	9
nb de cartons par palette	270
nb d'UVC/palette	0

Emballages primaires	poids (g)	nombre	
film alimentaire			0
papier alimentaire			0
complexe fromager	120	1	120
fond de boite en carton			0
fond de boite en bois			0
boite en carton			0
boite en bois			0
coupelle en céramique			0
coupelle plastique			0
barquette plastique			0
seau en plastique			0
verre			0

Emballages secondaires	poids (g)	nombre	
carton		1	0
paillon		0	0
caissette en bois		0	0
étiquette		1	0
autre:		0	0
poids total (g)	**0**		
en kilo	0		

paillon			0
étiquette			0
autre :			0
poids total	**120**		
en kilo	0,12		

Informations fournisseur:

Engagement du fournisseur

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
- 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.
- De tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de gestion de la qualité, la sécurité et l'hygiène, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos attentes.

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature
21/06/2016	TAGHITE Amandine, Assistante Qualité	TAGHITE Amandine

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