



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 Qualité /Kwaliteit technische fiche
 /VERSIE 2017**

VERSION

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	F6313	Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	3153400958741 93153406313028
Dénomination commerciale /handelsbenaming:		N° agrément européen / europeense goekeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Carré d'Aurillac	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04064090
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		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°	FR 15 187 201 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 12 196 001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

autre (préciser) / andere (preciseren)

DATE : 02 / 03 / 2017

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**



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

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum

2 . Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

/ Ingredientenlijst

in afnemende volgorde van gewicht

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait pasteurisé de vache	animale	98,75%		France	
Sel	minérale	1,2%		UE	
Enzyme coagulante	minérale	0,02%		UE	
Chlorure de calcium		0,02%		UE	
Ferments lactiques penicillium		0,01%		UE	
		<0,001		UE	

TYPE DE PRESURE :
STREMSELSOORT

animale / dierlijk
 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 valeur théorique/analytique / theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g				30	g	
Energie	1265,00	KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	380	KJ	4,5 %
	305,00	kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	92	kcal	- %
lipides	25,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7,5	g	10,7 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	18,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5,4	g	27,0 %
dont AG mono insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides	1,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres	0,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	g	0,2 %
Fibres alimentaires	<0,5	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
Protéines	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5,7	g	11,4 %
Sel	1,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	g	7,5 %
Sodium	0,60	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	g	- %
Calcium	489,00	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	146,7	mg	18,3 %

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

* Referentie 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:

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen korst
- Pâte filée
- Pâte dure
- Pâte fraîche

Type kaas :

- gesponnen z. harde zuivel
- verse zuivel

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée geaderde zuivel
- Pâte demi-dure halfharde zuivel
- autre: andere:

Type de lait utilisé:

- lait de vache
- lait de brebis

Soortmelk :

- Koemelk
- Schapen melk

- lait de chèvre geitenmelk
- autre : andere

Traitement thermique :

- lait cru
- lait pasteurisé
- T° : 72°C
- Durée / duur : 15 sec

thermische behandeling

- Rauwe melk
- gepasteuriseerde
- 72°C
- 15 sec

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere : °
- 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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 metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			Indien neen, welke

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

Fysische en chemische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	53,00%	minimum		
Extrait sec / droge stof	47,00%	minimum		
Gras sur sec / vet op droge	51,00%	minimum		
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	25,00%	minimum		
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	51,00%	minimum		
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data				
aW				
taux de sel / zoutgehalte	1,50%	1,2-1,8		

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

microbiologische kenmerken van

Paramètres	cibles / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
<u>Escherichia coli</u>	m=100	M=1000		
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes</u>	Absence / 25g			
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>				
<u>Staphylocoques Aureus</u>	m=100	M=1000		
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

- 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:	carré droit régulier / Croûte penicillium blanc / persillage bien réparti
Goût/ smaak:	doux
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	pâte souple et liée

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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 (y compris lactose et protéines de lait) MELK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri CELERI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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 SO ₂ - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Levensduur en

		DLC / TGT	DLUO / THT
Date apposée sur le produit: Datum op het product		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sous quel format ? In welke formaat ?	<input checked="" type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>
		JJ/MM	DD/MM
		<input type="checkbox"/>	autre (préciser) : andere (preciseren)
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :
			Fréquence de prise : Frequentie :
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+8°C maximum	
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+8°C maximum	
Température de conservation du produit avant ouverture voor opening	Bewaringstemperatuur °C	+8°C maximum	
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+8°C maximum	
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag		
Degré d'humidité / vochtigheidsgraad:			
DLC minimum à la livraison chez FROMUN aanlevering bij FROMUN	JOURS Minimale THT bij DAGEN	40	
Conservation maximale après jour de fabrication: houdbaarheid na productie datum :	JOURS Maximale DAGEN	60	

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

mode	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:	oui	non
pression	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CO2 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC	carton	palette
longueur / lengte (mm)	190	382	1200
largeur / breedte (mm)	190	242	800
diamètre/dia mètre (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	70	90	1500
poids net (kg) / nettogewicht	1,9	3,8	570
poids brut kg /brutogewicht	1,908	4	621

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	2
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	150
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	300

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
voedings film alimentaire		
voedings papier alimentaire		
complexe fromager / kaascomplex		
fond de boîte en carton / bodem in karton		
fond de boîte en bois / bodem in hout		
boîte en carton / kartonnen doos		
boîte en bois / houten doos		
coupelle en céramique / potje in keramiek		
coupelle plastique / plastic potje		
barquette plastique / plastic bakje		
seau en plastique / plastic emmer		
verre / glas		
paillon / stro		
étiquette / etiket		
autre / andere :	8	1
poids total / totaal gewicht		8
KG		0,008

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
carton / karton	190	1
paillon / stro		0
caissette en bois / houten doos		0
étiquette / etiket	1	1
autre / andere :		0
poids total / gewicht (g)		191
KG		0,191

190
0
0
1
0

Informations fournisseur / leverancier informatie:

Engagements du fournisseur / leverancier engagement

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

- 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 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 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 de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen.
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindproduct.
- 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.
belangrijk ons één maand op voorhand van elke wijziging te melden via dit formulier

Opgelet : Het is

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
02/03/2017	S.BENHAMOU	

