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 :	CHENE VERT	Code EAN produit	3440775880006
Référence From un :			
Dénomination commerciale du produit:	BUCHE DE CHEVRE FRAIS 300g	Code EAN carton	34407774588002
Dénomination légale du produit:	Fromage de chèvre frais	N° agrément européen	FR 24 411 001 CE
Marque:	CHENE VERT	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04 06 10 50
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	Fromage de chèvre frais		

N° CEE du fabricant	FR 24 411 001 CE
N° CEE de l'affineur	

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

DATE : 10/12/ 2015

SIGNATURE

* 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 de chèvre	animale chèvre	99%		France	
Sel	Minérale	1%		UE	
Présure	animale - Bovine	<1%		Fabriqué en France	
Ferments lactiques		<1%		Fabriqué en France	

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	900,00	**KJ**	☐	☑	0	KJ	0,0 %
	217,00	**kcal**	☐	☐	0	kcal	- %
matières grasses	17,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés	12,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides	4,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont sucres	4,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,50	**g**	☐	☑	0,0	g	- %
Protéines	12,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
sel	1,00	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
sodium	0,40	**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:

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° : 72 °C		T° : °
	Durée : 30 sec		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
	≥ 1.5 mm	≥ 2.5 mm	≥ 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	60%			
Extrait sec	40%			
Gras sur sec	45%			
Matière grasse dans le produit fini	17%			
Matière grasse dans l' extrait sec	4%			
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	66%			
pH	4,30 - 4,50			
aW				
taux de sel	1%			

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	<100 UFC/g		Gélose Coli ID	1 / jour de fabrication / mo
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	Absence / 25g		Labo externe	1 / famille produit / mois
Moisissures				
Salmonella	Absence / 25g		Labo externe	1 / famille produit / 2 mois
Staphylocoques Aureus	<10 UFC/g		Gélose Baird Parker + RPF	1 / jour de fabrication / mo
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☑ Analyse en laboratoire interne
☑ Analyse en laboratoire externe

adresse du laboratoire externe :
- Laboratoire interdépartemental de Périgueux
161 avenue W. Churchill 24660 COULOUNIEIX CHAMIERS
- LABCO 44 rue Jean Jaurees 17700 SURGERES

☑ Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Forme de buche de couleur blanche
Goût:	Fromage de chèvre frais
Odeur:	Fromage de chèvre frais
Texture:	

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	DLC+10 jours	Fréquence de prise	1/ jour de fabrication

Température de stockage du produit	0 à 6 °C
Température de transport du produit	0 à 6 °C
Température de conservation du produit avant ouverture	0 à 6 °C
Température de conservation du produit après ouverture	0 à 6 °C
Durée de vie du produit après ouverture	jours
Degré d'humidité:	
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	30 jours
Conservation maximale après jour de fabrication:	50 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)	187	310	1200
largeur(mm)	78	230	800
diamètre(mm)			
hauteur (mm)	50	70	1550
poids net (kg)	0,3	1,2	288
poids brut (kg)	0,313	1,34	341

Colisage	
PCB	4
nb de cartons par couche	12
nb de couches par palette	20
nb de cartons par palette	240
nb d'UVC/palette	960

Emballages primaires	poids (g)	nombre	
film alimentaire			0
papier alimentaire			0
complexe fromager	13	1	13
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
paillon			0
étiquette	0,55	1	0,55
autre :			0
poids total	**13,55**		
en kilo	0,01355		

Emballages secondaires	poids (g)	nombre	
carton	87	1	87
paillon		0	0
caissette en bois		0	0
étiquette	0,4	1	0,4
autre:		0	0
poids total (g)	**87,4**		
en kilo	0,0874		

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature

10/12/2015	DESPORT Nadine, Responsable Qualité	

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