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 :	3205 01 08	Code EAN produit	3254550032012
Référence From un :			
Dénomination commerciale du produit:	Petit Camembert bleu 150g	Code EAN carton	33254550032013
Dénomination légale du produit:	Petit Camembert microfiltré	N° agrément européen	FR.14.342.001.CE
Marque:	Isigny Sainte Mère	N° de nomenclature douanière (intrastat)	
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:			

N° CEE du fabricant	FR 14.342.001 CE
N° CEE de l'affineur	

Certifications*	oui	non
HACCP	☐	☑
IFS	☑	☐
BRC	☑	☐
ISO22000	☐	☑
autre (préciser)	ISO 14001	

DATE : / 02/ 2016

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 vache microfiltré		97,84		France	
sel		1,7		France	
ferments		0,43		USA - Europe	
présure		0,03		France	
Chlorure de calcium				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			10	g	
Energie	1179,50	**KJ**	☑	☐	118	KJ	1,4 %
	284,00	**kcal**	☑	☐	28	kcal	- %
matières grasses	22,00	**g**	☑	☐	2,2	g	3,1 %
dont AG saturés	16,40	**g**	☑	☐	1,6	g	8,2 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides	0,50	**g**	☑	☐	0,1	g	0,0 %
dont sucres	0,50	**g**	☑	☐	0,1	g	0,1 %
Fibres alimentaires	0,00	**g**	☑	☐	0,0	g	- %
Protéines	21,00	**g**	☑	☐	2,1	g	4,2 %
sel	1,70	**g**	☑	☐	0,2	g	2,8 %
sodium	0,68	**g**	☑	☐	0,1	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 : Microfiltré
	T° : °		T° : °
	Durée : 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
	1,8mm	3mm	5mm
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 ?
Présence de filtre au dépotage.
Audit corps étrangers à fréquence définie :
- Hebdomadaire pour l'environnement proche produit
- Trimestrielle pour l'environnement général

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	55%	50 - 56	Analyse interne	1 / lot
Extrait sec	45%	44 - 50	Analyse interne	1 / lot
Gras sur sec	45%	45 - 49	Analyse interne	1 / lot
Matière grasse dans le produit fini	21%	18 - 24	Analyse interne	1 / lot
Matière grasse dans l' extrait sec				
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	71,5%	71 - 72	En fabrication	1 / lot
pH	5,5	5 - 6,1	Analyse interne	1 / lot
aW				
taux de sel	1,7%	1,3 - 2,1	Analyse interne	1 / lot

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	<1 000	10.000	Analyse interne	1 / lot
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	Abs / 25g	Abs / 25g	Analyse interne	1 / lot
Moisissures				
Salmonella	Abs / 25g	Abs / 25g	Analyse interne	1 / lot
Staphylocoques Aureus	<100	<1 000	Analyse interne	1 / lot
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☑ Analyse en laboratoire interne
☐ Analyse en laboratoire externe
adresse du laboratoire externe :
☐ Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	recouvert de moisissures superficielles blanches et éventuellement de tâches rouges
Goût:	légèrement salé
Odeur:	fine et fruitée
Texture:	sople et onctueuse

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) : JJ MM AAAA

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	☑	☐

Durée de conservation	DLUO + 10jours	Fréquence de prise	Début / Milieu / Fin

Température de stockage du produit	entre +2°c et +6°c
Température de transport du produit	idem°C
Température de conservation du produit avant ouverture	idem°C
Température de conservation du produit après ouverture	idem°C
Durée de vie du produit après ouverture	Jusqu'à DLUO
Degré d'humidité:	
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	22 jours chez transitaire France
Conservation maximale après jour de fabrication:	57 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)	87	365	1200
largeur(mm)	87	198	800
diamètre(mm)	87		
hauteur (mm)	45	5,6	
poids net (kg)	0,15	1,2	330
poids brut (kg)	0,166	1,425	0

Colisage	
PCB	8
nb de cartons par couche	11
nb de couches par palette	25
nb de cartons par palette	275
nb d'UVC/palette	2200

Emballages primaires	poids (g)	nombre	
film alimentaire			0
papier alimentaire			0
complexe fromager		1	0
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		1	0
autre :			0
poids total	**0**		
en kilo	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		

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

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