



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 :	690	Code EAN produit	
Référence From un :	14		3250554156907
Dénomination commerciale du produit:	marcaire 500g Ermitage	Code EAN carton	13250554156904
Dénomination légale du produit:	fromage au lait pasteurisé 500g	N° agrément européen	FR 88 079 001 CE
Marque:	Ermitage	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069092
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	fromage au lait pasteurisé	Veillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit.	

N° CEE du fabricant	FR 88 079 001 CE
N° CEE de l'affineur	FR 88 079 001 CE

Certifications*	oui	non
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser)		

* 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	animale	98,5		France	
sel	minérale	1,5		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
présure	animale	traces		UE	
colorant: rocou	/	traces	E160b	UE	

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30	g	
Energie	1368 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	410	KJ	4,9 %
	330 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	99	kcal	- %
matières grasses	27 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	8,1	g	11,6 %
dont AG saturés	19 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5,7	g	28,5 %
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 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres	1 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,3 %
Fibres alimentaires	1,5 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	g	- %
Protéines	20 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6,0	g	12,0 %
sel	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5	g	7,5 %
sodium	0,6 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	g	- %
Calcium	530 mg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	159,0	mg	19,9 %

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

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte lavée | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input type="checkbox"/> | Pâte filée | <input type="checkbox"/> | Pâte persillée |
| <input type="checkbox"/> | Pâte dure | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure |
| <input type="checkbox"/> | Pâte fraîche | <input type="checkbox"/> | autre: |

Type de lait utilisé:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input type="checkbox"/> | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre : |

Traitement thermique :

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru | <input type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre : |

T° : min 72°C

T° :

Durée : min 15 sec

Durée:

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
	3mm	3mm	3mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

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

Nous avons une procédure de gestion des corps étrangers.

Nous garantissons l'absence de corps étrangers métalliques dans la limite de détection de notre détecteur de métaux

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité		46 à 51%	calcul	1/ jour de fabrication
Extrait sec		49 à 54%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Gras sur sec		50% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans le produit fini	27%	+/-5,4%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans l'extrait sec		50% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé		64-72%	calcul	1/ jour de fabrication
pH				
aW				
taux de sel	1,5%	+/-0,5%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication

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	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/jour de fabrication
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence /25g	/	AFNOR AES 10/3 09/00	1/jour de fabrication
Moisissures				
Salmonella	absence /25g	/	AFNOR BKR 23/04 12/07	1/jour de fabrication
Staphylocoques Aureus	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/jour de fabrication
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:	Une croûte lavée jaune orangée
Goût:	Une saveur caractéristique qui lui donne toute sa personnalité
Odeur:	Une légère odeur
Texture:	Doux et moelleux

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coéliqués (sans gluten)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser	<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	<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	<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	<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	<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	<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)	<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	<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	<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	<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	<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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sous quel format ?	<input checked="" type="checkbox"/> JJ/MM/AA	<input type="checkbox"/> JJ/MM	<input type="checkbox"/> autre (préciser) :
--------------------	--	--------------------------------	---

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Durée de conservation	DLUO+7jours	Fréquence de prise	1/lot après emballage
-----------------------	-------------	--------------------	-----------------------

Température de stockage du produit	°C	+8°C maximum
Température de transport du produit	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit avant ouverture	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit après ouverture	°C	+8°C maximum
Durée de vie du produit après ouverture	JOURS	à consommer rapidement après ouverture
Degré d'humidité:		/
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	28 jours minimum jour de livraison inclus
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	/

5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre	<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"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + %ge		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)		488	1200
largeur(mm)		173	800
diamètre(mm)	150		
hauteur (mm)	30	96	1686
poids net (kg)	0,5	3	384
poids brut (kg)	0,5207	3,2806	437,9168

Colisage	
PCB	6
nb de cartons par couche	8
nb de couches par palette	16
nb de cartons par palette	128
nb d'UVC/palette	768

Emballages primaires	poids (g)	nombre
film alimentaire		
papier alimentaire		
complexe fromager	6,5	1
fond de boîte en carton	14	1
fond de boîte en bois		
boîte en carton		
boîte en bois		
coupelle en céramique		
coupelle plastique		
barquette plastique		
seau en plastique		
verre		
paillon		
étiquette	0,2	1
autre :		
poids total		20,7

en kilo

0,0207

Emballages secondaires	poids (g)	nombre
0 carton	156	1
0 paillon		0
6,5 caissette en bois		0
14 étiquette	0,4	1
0 autre:		0
poids total (g)		156,4
0 en kilo	0,1564	

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature
8/02/2016	V.GRANDVALLET - Responsable Relations Clients et Qualité produits	VG

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