



**FROM-UN S.A.**  
Zoning Industriel

**ONTVANGEN**

Door campan om 11:36,14-8-20

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 / technische fiche**  
**VERSION /VERSIE 2019**

**1 . Désignation produit / Productspecificatie**

Code fournisseur / leverancierscode :	POM2	Code EAN produit / EAN code product	3760038790010
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	(10) n° lot (15)DLUO(30)00006
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	DELICE DE POMMARD SON DE MOUTARDE 200G	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	-
Dénomination légale /wettelijk benaming	DELICE DE POMMARD SON DE MOUTARDE 200G	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04061080
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	FROMAGE A PATE MOLLE	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(ies) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 21 464 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	-		

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

DATE : / /2018

SIGNATURE /  
HANDTEKENING

\* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation AOP ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

\* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de IGP of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

## 2. Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage

/ in afnemende volgorde van percentage

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindeproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
lait	animale	74.979	France	
crème	animale	20	France	
son de moutarde	végétale	4	Canada	
sel	minérale	1	France	
chlorure de calcium		0.01	France	
présure	animale	0.01	France	
ferments lactiques		0.001	France	

TYPE DE PRESURE :

animale /dierlijk

STREMSELSOORT

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 Waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g			g	
<b>Energie</b>	1381 <b>KJ</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0 KJ	0.0 %
	334 <b>kcal</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0 kcal	- %
<b>lipides</b>	32.00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
<b>dont AG saturés</b> <i>verzadigd</i>	21.00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
dont AG mono insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	- %
dont AG poly-insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	- %
AG trans	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	- %
<b>Glucides</b> <i>Koolhydraten</i>	5.00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
<b>dont sucres</b> <i>suiker</i>	2.30 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
Fibres alimentaires	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	- %
<b>Protéines</b> <i>Eiwitten</i>	8.00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
<b>Sel</b> <i>Zout</i>	1.20 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	0.0 %
<b>Sodium</b> <i>Natrium</i>	0.47 <b>g = sel/2,54</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 g	- %
Calcium	<b>mg</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0 mg	0.0 %

\* 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:**

**Type kaas :**

- |                                     |  |                                     |   |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel | <input type="checkbox"/>            | Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel                 |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte molle à croûte lavée / zachte zuivel met gewassen | <input type="checkbox"/>            | Pâte molle à croûte fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte filée / gesponnen z.                              | <input type="checkbox"/>            | Pâte persillée / geaderde zuivel                              |
| <input type="checkbox"/>            | Pâte dure / harde zuivel                               | <input type="checkbox"/>            | Pâte demi-dure / halfharde zuivel                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte fraîche / verse zuivel                            | <input checked="" type="checkbox"/> | autre: pate molle / andere:                                   |
- Croûte comestible / eetbare korst    oui/ ja     non/nee

**Type de lait utilisé:**

**Soortmelk :**

- |                                     |                               |                          |                             |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache / Koemelk       | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre / geitenmelk |
| <input type="checkbox"/>            | lait de brebis / Schapen melk | <input type="checkbox"/> | autre : / andere            |

**Traitement thermique :**

**thermische behandeling**

- |                                     |                                    |                          |   |
|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | lait cru / Rauwe melk              | <input type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé / gepasteuriseerde | <input type="checkbox"/> | autre : / andere :  |
|                                     | T° : 80 °C                         |                          | T° : °C   |
|                                     | Durée / duur : 30 sec              |                          | Durée / duur : sec  |

Durée d'affinage / rijpingtijd :

0

**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 ? / Voldeet 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.
	2.5	2.5
		Inox
		3.5
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 checked="" type="checkbox"/>
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? / Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	<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 ? / Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?		

### 4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini /

#### Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	52.00%			
Extrait sec / droge stof	48.00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	32.00%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	67.00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	76.00%			
pH Donnée essentielle / essentiële data	4.3			
aW				

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

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<b>Escherichia coli</b>	<10	m = 100	COFRAC	
<b>E coli STEC (lait cru)</b>				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	Absence	absence	COFRAC	
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	Absence	Absence	COFRAC	
<b>Staphylocoques Aureus</b>	<100	m = 100		
Streptocoques fécaux				
<b>Campylobacter</b>				

- 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:	fromage enrobé de son de moutarde
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	marron
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	blanche à crème
Goût/ smaak:	légèrement piquant
Odeur / geur:	lactique et moutarde
Texture / textuur:	crémeuse, fondante

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / 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 (protéines de lait) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LAIT	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LAIT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELDPDIEREN	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 <sub>2</sub> – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l. uitgedrukt in SO <sub>2</sub> - geef de concentratie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sulfite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

		<b>DLC / TGT</b>	<b>DLUO / THT</b>
Date apposée sur le produit: Datum op het product	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
	oui / ja	non / nee	non applicable
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)
Conservé-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid : L <sub>UO</sub> + 1 sem
			Fréquence de prise : Frequentie : chaque lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		4 chiffres + 1 lettre : quantième de jour de pasteurisation + N	
Exemple/voorbeeld N°lot :			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2 à 6 °C	
Température de transport du produit / Transport T°	°C	6	
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	6	
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	6	
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	5	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	40	
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	70	

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

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>
gaz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		
gaz utilisé + pourcentage		
azote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		337	1200
largeur / breedte (mm)		223	800
diamètre/dia meter (mm)	110		
hauteur / hoogte (mm)	57	66	
poids net (g) / nettogewicht	0.2	1.2	120
poids brut (g) / brutogewicht	0.218	1.413	0

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		10
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		100
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		600

Emballage primaire / Primaire verpakking	poïds gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	
complexe fromager / kaascomplex	17
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 / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
<b>poïds total/ totaal gewicht</b>	<b>18</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poïds gewicht (g)
carton / karton	215
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
<b>poïds total / gewicht (g)</b>	<b>216</b>

### Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale 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.
- Respecter la législation européenne en vigueur dont le règlement INCO 1169/2011, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 1881/2006, les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements, les règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les emballages et 1333/2008 concernant les additifs .
- 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 tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.

De leverancier moet:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Europeense en nationale voedingsindustrie rechtsstaat
- 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 1881/2006 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 1935/2004 et 10/2011 betreffende de verpakkingen en 1333/2008 betreffende de additieven.
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindprodukt.
- 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.**

Opgelet : Het is belangrijk ons één maand op voorhand van elke wijziging te melden via dit formulier

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft	signature / handtekening
04/12/2018	NATHALIE BARBIER - RESPONSABLE QUALITE	