



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

ONTVANGEN

Door braeju om 10:11,1-3-21

**Fiche technique / technische fiche
VERSION / VERSIE 2019**

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	554.001	code EAN carton / EAN code karton code poids	3250551815548 2374592
Code From un :	0591	Code EAN carton / EAN code karton	93250551815541
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Morbier Meule Le Montagnon	N° agrément européen / europeense goekeuring	FR 25 531 001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Morbier AOP. Fromage au lait cru	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069079
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Morbier AOP. Fromage au lait cru	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°	les meules sont fabriquées par PFCE - site des Fournets 25 390 Les Fournets Luisans		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 25 531 001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
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) / andere (preciseren)		

DATE : 02/12/2018

SIGNATURE /
HANDTEKENING

VG

* 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 eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
lait	animale	99%		France, zone AOP Morbier	
sel	minérale	1%		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
présure	animale	traces		UE	essentielle ment animale
colorant: charbon végétal		traces	E153	UE	surface

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT 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 *
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	100 g			30	g	
Energie	1493 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	448	KJ	5,3 %
	360 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	108	kcal	- %
lipides	29 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	8,7	g	12,4 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	18 g	<input checked="" 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 <u>Koolhydraten</u>	1 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres <u>suiker</u>	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 <u>Eiwitten</u>	23 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6,9	g	13,8 %
Sel <u>Zout</u>	1,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	5,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,4 g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,1	g	- %
Calcium	760 mg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	228,0	mg	28,5 %

* 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 checked="" 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 croute lavée / zachte zuivel met gewassen | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croute 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 type="checkbox"/> | Pâte fraîche / verse zuivel | <input type="checkbox"/> | autre: / andere: |

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 checked="" type="checkbox"/> | lait cru / Rauwe melk | <input type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input type="checkbox"/> | lait pasteurisé / gepasteuriseerde | <input type="checkbox"/> | autre / andere : |
| | T° : / minimum 72° | | T° : / ° |
| | Durée / duur : inimum 20 sec | | Durée / duur : / sec |

Durée d'affinage / rijpingtijd : 45 jours minimum

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.
	3 mm	5 mm
		Inox
		6 mm
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 checked="" 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?		
Nous réalisons régulièrement des audits internes (corps étrangers, examens hygiènes...) afin de nous assurer que les procédures sont bien respectées.		
Nous avons supprimé au maximum le verre dans nos zones de production pour éviter le risque bris de verre. Toutefois, nous avons mis en place une procédure « bris de verre » qui est testée une fois par an.		

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		38 à 48%	calcul	2 lots par semaine en cours d'affinage
Extrait sec / droge stof		52 à 62%	étuvage	2 lots par semaine en cours d'affinage
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	29%	+/-6,3%	heiss	2 lots par semaine en cours d'affinage
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof		45% minimum	heiss+ calcul	2 lots par semaine en cours d'affinage

Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		67% maximum	calcul	2 lots par semaine en cours d'affinage
pH Donnée essentielle essentiële data				
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 / contrôle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	m=100 000	M=1 000 000	NF EN ISO 16649-2	1/ lot en affinage
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence /25g		AFNOR BKR23/02 -11/02	1/ lot en affinage
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence /25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/ lot en affinage
Staphylocoques Aureus	m=10 000	M=100 000	NF EN ISO 6888 - 2	1/ lot en affinage
Streptocoques fécaux				
E.Coli STEC	absence /25g		labo externe	1/ lot en affinage
Campylobacter	/			

- 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:	Une croute naturelle lisse et homogène
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	/
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Une pâte de couleur crème marquée par la raie noire horizontale
Goût/ smaak:	un fromage fruité et léger
Odeur / geur:	légère
Texture / textuur:	Une texture souple et onctueuse (avec présence de quelques trous possibles).

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashër / 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"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<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 GLUTEN	<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 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 Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DLC / TGT	DLUO / THT
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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)
--	-------------------------------------	----------------------	--------------------------	----------------	--------------------------	---

Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DLC + 7 jours	Fréquence de prise : Frequentie :	1/lot après emballage
---	---	---------------------------------------	---	------------------	--------------------------------------	-----------------------

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :	4 caractères : semaine de fabrication (2 chiffres) ; jour de fabrication (2 chiffres)	
Exemple/voorbeeld N°lot :	2302	

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 Bewaringstemperatuur voor opening	°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	à consommer rapidement après ouverture
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	40 jours minimum jour de livraison inclus
Conservation maximale après jour de fabrication : Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	/

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

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input 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 C02	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		381	1200
largeur / breedte (mm)		381	800
diamètre/dia meter (mm)	340		
hauteur / hoogte (mm)	70	84	990
poids net (g) / nettogewicht	5500	5500	330000
poids brut (g) /brutogewicht	5511,875	5772,875	346390,5

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		1
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		6
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		10
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		60
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		60

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	8,9
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	
coupe en céramique / potje in keramiek	
coupe plastique / plastic potje	
Coupe en bois	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	2,975
autre / andere :	
poids total / totaal gewicht	11,875

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	261
paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	261

Informations fournisseur / leverancier informatie:

Engagements du fournisseur / leverancier engagement

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.
- 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 in respect en eerbied hebben van de Belgische 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 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.

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
2/12/2018	V GRANDVALLET / M FREIFER	VG/MF