



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 11:03,14-8-20

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 :	2723	Code EAN produit / EAN code product	3184670027233
Code From un :	1133	Code EAN carton / EAN code karton	13184670027230
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	demi-Roulé Cranberry RIANS	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	FR 88.321.001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	spécialité fromagère au lait (origine France) pasteurisé et aux cranberries	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069087
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	dénomination légale de vente, poids, conditions de conservation, liste des ingrédients...	Veillez 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°	FR 88.321.001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input 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)	HACCP consultable sur place	

DATE : 18/ 09/2018

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**

AMANDINE TAGHITE/MELINA
DELAITRE

* 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	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
LAIT DE VACHE STANDARDISE PASTEURISE (dont rétentat d'UF/MF)	animal	52,9-61,4	France	
CREME PASTEURISEE	animal	19,9-28,5	France	
SUCRE	vegetal	10,85+/-0,5%	France, USA	
CRANBERRIES	vegetal	3,59 +/- 4%	USA, CANADA	
DEXTROSE		2,56 +/- 4%	France, Hongrie	
AMIDON	vegetal	0,81 +/- 4%	USA	
FIBRE D'AGRUMES	vegetal	0,42 +/- 0,1%	USA	
CONCENTRE DE CRANBERRIE	vegetal	0,24 +/- 0,02%	USA, CANADA	
LACTOSE	animal	0,07+/-0,02%	Italie, UE	
HUILE DE TOURNESOL	vegetal	0,06 +/- 4%	USA	
ACIDE SORBIQUE	synthétique	0,06 +/- 0,02%	Allemagne	
ACIDE CITRIQUE	synthétique	0,04 +/- 0,02%	Autriche	
FREMENTS LACTIQUES	microbienne	0,02+/- 0,1%	France	
EXTRAIT NATUREL DE ROMARIN	vegetal	0,00004 +/-0,02%	Espagne	

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 Waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Energie	1220 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	294 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
lipides	23,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	16,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
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	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	16,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres <u>suiker</u>	15,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	5,70 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	0,10 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,04 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	mg	<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 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 checked="" type="checkbox"/> | autre: spécialité fromagère / 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° : >75 | | T° : ° |
| | Durée / duur : 6min | | Durée / duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingtijd : _____

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/verpakingslijn 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.	Inox
	2,5mm	2,5mm	3,5mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn 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 / en chemische kenmerken van het eindproduct

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	55,00%		Calcul	-
Extrait sec / droge stof	>45%	45%	NFV04-282	Chaque lot
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	22,00%	20 - 24%	Heiss	Chaque lot
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	>65		Calcul	Chaque lot
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentielle data	<4,8		pH - mètre	Chaque lot
aW				

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

microbiologische

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	<10ufc/g		NFV08-053	
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist	<100ufc/g		NFV08-059	
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	Abs/25g		méthode alternative AES 10/03 -09/00	
Moisissures Schimmel	<20ufc/g		NF V08-059	
Salmonella	Abs/25g		Méthode VIDAS BIO 12/16-09/05	
Staphylocoques Aureus	<20ufc/g		NF EN ISO 6888-2	
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

- Analyses **intern** laboratoire interne
 Analyses **extern** laboratoire externe
 Laboratoire LHT 18220 RIANS
 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:	Bûche blanc à ivoire avec saupoudrage de cranberry en surface et dans la spire
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	
Goût/ smaak:	cranberry
Odeur / geur:	cranberry
Texture / textuur:	Lisse et fondante

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coeliaques (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashar / 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 SCHELPIERIEN	<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 WEEKDIERIEN	<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 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
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	70j
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Fréquence de prise : Frequentie :

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		Le n° de lot correspond à un code aléatoire à 3 chiffres
Exemple/voorbeeld N°lot :	346	

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	0-6 °C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	0-6°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	0-6°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	0-6°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	10
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	25
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 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 type="checkbox"/>
gaz		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	140	210	1200
largeur / breedte (mm)	100	110	1140
diamètre/dia- mètre (mm)	94		
hauteur / hoogte (mm)		145	800
poids net (g) / nettogewicht	0,88	0,88	237,6
poids brut (g) /brutogewicht	14,88	1,105	318,35

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		30
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		9
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		270
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		0

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	
complexe fromager / kaascomplex	13,25
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	0,75
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	14

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	99,5
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	100

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 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 functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
18/09/2018	AMANDINE TAGHITE/MELINA DELAITRE Responsable animation qualité	MANDINE TAGHITE/MELINA DELAITRE