



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 12:02,14-8-20

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 2018

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	71920001	Code EAN produit / EAN code product	5425009790090
Code From un :	6310	Code EAN carton / EAN code karton	5425009790090
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Chèvre bûche affinée 1kg 45%	N° agrément européen / europeense goekeuring	BE K432 EG
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage de chèvre	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069093
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Fromage de chèvre	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°	BE K432 EG		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	BE K432 EG		

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)	ACS	

DATE : 26/10/2017

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	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait de chèvre	Animale	98,5		EU	
Sel	Minérale	1,5		FRANCE	
Coagulant	Microbienne	<0,1		FRANCE	
Ferments lactiques	Microbienne	<0,1		FRANCE	
Ferments fongiques	Microbienne	<0,1		FRANCE	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSOORT 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 theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g			30	g	
Energie	1208 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	362	KJ	4,3 %
	291 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	87	kcal	- %
lipides	23,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6,9	g	9,9 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	16,10 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4,8	g	24,2 %
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>	1,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres <u>suiker</u>	1,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	0,3 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	20,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6,0	g	12,0 %
Sel <u>Zout</u>	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5	g	7,5 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,59 g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	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 checked="" 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 type="checkbox"/> | lait de vache / Koemelk | <input checked="" 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° : >72°C | | T° : ° |
| | Durée / duur : >30 sec | | Durée / duur : sec |

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.	Inox
	3 mm	3 mm	4 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 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	<60%		Infra-Rouge	Chaque batch
Extrait sec / droge stof	>40%		Infra-Rouge	Chaque batch
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	>20%		Infra-Rouge	Chaque batch
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	>45%	≥45%	Infra-Rouge	Chaque batch
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentielle data	4,5 - 4,9			
aV				

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini /

microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

microbiologische kenmerken van het eindproduct (reglement UE 2017/2400 consoude)

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	Petrifilm / AFNOR BRD 07/01-07/93	1x/semaine
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR AES 10/03-09/00	6x/ans
Moisissures Schimmel				
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Dérivé de SP-VG M002	6x/ans
Staphylocoques Aureus	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	Dérivé d'ISO 6888-1	6x/ans
Streptocoques fécaux				
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	Blanc, croûte fleurie d'origine fongique (Penicillium candidum) adhérente sur toute la surface, fleur rase très aérée, absence d'autres moisissures
Goût/ smaak	Franc, typique du fromage de chèvre
Odeur / geur	Franc, typique du fromage de chèvre
Texture / textuur	Fine et fondante, homogène, ferme, sans ouverture, non collante

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / 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 de chèvre	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 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)
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?		oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	Fin DLUO + 1 semaine	Fréquence de prise : Frequentie : Chaque lot
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	max. +7°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	max. +7°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	max. +7°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	max. +7°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	45
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	65

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

mode	oui	non	si sous atmosphère protectrice, précisez le type:	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pression	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pochet O2 absorbant		
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage	azote C02	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	200 ± 10	226	120
largeur / breedte (mm)		105	80
diamètre/dia meter (mm)	82 ± 5		
hauteur / hoogte (mm)		105	125
poids net (g) / nettogewicht	1000	1000	396000
poids brut (g) / brutogewicht	1008	1090	460000

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		1
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		33
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		396
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		396

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	80

voedings papier alimentaire	
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	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastic potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	8
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total/ totaal gewicht	8

paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	2
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	82

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 en 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
26/10/2017	Kelly SWIJSEN, Responsable Qualité	

