



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

**ONTVANGEN**  
Door campan om 12:32,14-8-20

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes  
Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: [qualite@fromun.be](mailto:qualite@fromun.be)

**Fiche technique / technische fiche**  
**VERSION / VERSIE 2018**

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	70256001	Code EAN produit / EAN code product	5425009792301
Code From un :	6350	Code EAN carton / EAN code karton	5425009792301
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Merlin Natur Capra	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 : 28/08/2018	
		SIGNATURE / HANDTEKENING	Kelly SWIJSEN
* 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 de chèvre	Animale	97,8		EU	
Sel	Minérale	2,2		FRANCE	
Coagulant	Microbienne	<0,1		FRANCE	
Ferments lactiques	Microbienne	<0,1		EU	
Ferments fongiques	Microbienne	<0,1		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 valeur théorique/analytique / theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	100 g			30	g	
<b>Energie</b>	1049 <b>KJ</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	315	KJ	3,7 %
	253 <b>kcal</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	76	kcal	- %
<b>lipides</b>	21,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	6,3	g	9,0 %
<b>dont AG saturés / verzadigd</b>	14,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4,2	g	21,0 %
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	- %
<b>Glucides / Koolhydraten</b>	1,00 <b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
<b>dont sucres / suiker</b>	1,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	0,3 %
Fibres alimentaires	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Protéines / Eiwitten</b>	15,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4,5	g	9,0 %
<b>Sel / Zout</b>	2,20 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,7	g	11,0 %
<b>Sodium / Natrium</b>	0,87 <b>g = sel/2,54</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,3	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:

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- Pâte filée / gesponnen z.
- Pâte dure / harde zuivel
- Pâte fraîche / verse zuivel

#### Type kaas :

- Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- Pâte persillée / geaderde zuivel
- Pâte demi-dure / halfharde zuivel
- autre: / andere:

#### Type de lait utilisé:

- lait de vache / Koemelk
- lait de brebis / Schapen melk

#### Soortmelk :

- lait de chèvre / geitenmelk
- autre : / andere

#### Traitement thermique :

- lait cru / Rauwe melk
- lait pasteurisé / gepasteuriseerde
- T° : >72°C
- Durée / duur : >30 sec

#### thermische behandeling

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere :
- T° : °
- 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 <b>OGM</b> ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over <b>GGO's</b> ?	<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 <b>métaux</b> ? Is de productie/verpakkingslijn met een <b>metaaldetector</b> uitgerust	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à <b>rayon X</b> ? Is de productie/verpakkingslijn met een <b>RX detector</b> uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de <b>bois, verre, plastique</b> ... ? Garandeert U de afwezigheid van <b>hout, glas, plastic</b> ...?	<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				
Extrait sec / droge stof				
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				
<b>pH</b> Donnée essentielle essentielle data	4,3 - 4,5			
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				
<b>Escherichia coli</b>	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	Petrifilm / AFNOR BRD 07/01-07/93	1x/semaine
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR AES 10/03-09/00	6x/ans
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	Absence dans 25g	Absence dans 25g	Dérivé de SP-VG M002	6x/ans
<b>Staphylocoques Aureus</b>	<100 ufc/g	<1000 ufc/g	Dérivé d'ISO 6888-1	6x/ans
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:	Rond, blanc
Goût/ smaak:	Typique du fromage de chèvre, légèrement amer
Odeur / geur:	Typique du fromage de chèvre, légèrement amer
Texture / textuur:	Doux et fondant, homogène, fermée, sans ouvertures

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"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kasher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Garanti Halal / Halal gegarandeerd</b>	<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 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 <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 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

		<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)
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	Fin DLUO + 1 semaine Fréquence de prise : Frequentie :
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Chaque lot

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

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

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	<b>UVC/CE</b>	<b>carton/caisse karton/doos</b>	<b>palette</b>
longueur / lengte (mm)		247	120
largeur / breedte (mm)		219	80
diamètre/dia meter (mm)	200 ± 10		
hauteur / hoogte (mm)	70 ± 10	111	125
poids net (g) / nettogewicht	1800	1800	252000
poids brut (g) /brutogewicht	1818	2000	305000

<b>Colisage</b>	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	1
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	14
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	10
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	140
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	140

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
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 / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	16
étiquette / etiket	2
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>18</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	180
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	2
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>182</b>

## 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	