



**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](mailto:qualite@fromun.be)

**ONTVANGEN**

Door campan om 11:51,14-8-20

## Fiche technique / technische fiche VERSION /VERSIE 2018

### 1 . Désignation produit / Productspecificatie

|                                                                                                        |                                                          |                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Code fournisseur /<br>leverancierscode :                                                               |                                                          | Code EAN produit / EAN<br>code product                                                                                                           | 3440777800002 |
| Code From un :                                                                                         | 2350                                                     | Code EAN carton /<br>EAN code karton                                                                                                             |               |
| Dénomination commerciale<br>/handelsbenaming:                                                          | CŒUR GOURMAND FIGUE 80g x 16                             | N° agrément européen /<br>europeense goekeuring                                                                                                  |               |
| Dénomination légale<br>/wettelijk benaming                                                             | Fromage de chèvre frais garni de préparation de<br>figue | N° de nomenclature<br>douanière (intrastat)                                                                                                      | 04061050      |
| Mention légale obligatoire<br>sur l'emballage/verplichte<br>wettelijke vermelding op<br>de verpakking: | Fromage de chèvre frais garni de préparation de<br>figue | Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les)<br>étiquette(s) de ce produit /<br>Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te<br>sturen. |               |
| N° CEE du fabricant /<br>fabrikant EEG N°                                                              | FR 24.411.001 CE                                         |                                                                                                                                                  |               |
| N° CEE de l'affineur /<br>affineur EEG N°                                                              |                                                          |                                                                                                                                                  |               |

| Certifications*                           | oui/ja                   | non/nee                             |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| HACCP                                     | <input type="checkbox"/> | <input checked="" 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) /<br>andere (preciseren) |                          |                                     |

DATE : /11 /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<br>(microbienne,<br>animale, minérale) /<br>Oorsprong<br>(microbiële, dierlijke,<br>minerale) | % dans le<br>produit fini<br>% in het<br>eindeproduct | n° UE | Pays d'origine /<br>land van oorsprong | Remarque<br>Opmerking |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|-----------------------|
| Lait de chèvre                               | animale                                                                                               | 74%                                                   |       | France                                 |                       |
| Préparation de figue                         |                                                                                                       | 15%                                                   |       | France                                 |                       |
| (Figue 63%                                   |                                                                                                       |                                                       |       | Europe et non Europe                   |                       |
| Sucre                                        |                                                                                                       |                                                       |       | Belgique                               |                       |
| Pectine de fruit                             |                                                                                                       |                                                       |       | France                                 |                       |
| Jus de citron                                |                                                                                                       |                                                       |       | Europe et Argentine                    |                       |
| conservateur : sorbate de<br>potassium E202) |                                                                                                       |                                                       |       | Chine                                  |                       |
| Sucre                                        |                                                                                                       | 1%                                                    |       | Espagne                                |                       |
| Conservateur : sorbate de potassium E202     |                                                                                                       | 0,08%                                                 |       | Chine                                  |                       |
| Présure                                      |                                                                                                       | <1%                                                   |       | Fabrique en France                     |                       |
| Ferments                                     |                                                                                                       | <1%                                                   |       | France                                 |                       |
|                                              |                                                                                                       |                                                       |       |                                        |                       |

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 * |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | 100 g             |                                                           | g                                                 |                                                                       |
| Energie                                                                 | 886 KJ            | <input checked="" type="checkbox"/>                       | 0 KJ                                              | 0,0 %                                                                 |
|                                                                         | 212 kcal          | <input checked="" type="checkbox"/>                       | 0 kcal                                            | - %                                                                   |
| lipides                                                                 | 12,00 g           | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| dont AG saturés <u>verzadigd</u>                                        | 9,00 g            | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| dont AG mono insaturés                                                  | g                 | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | - %                                                                   |
| dont AG poly-insaturés                                                  | g                 | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | - %                                                                   |
| Glucides <u>Koolhydraten</u>                                            | 15,00 g           | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| dont sucres <u>suiker</u>                                               | 11,00 g           | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| Fibres alimentaires                                                     | g                 | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | - %                                                                   |
| Protéines <u>Eiwitten</u>                                               | 11,00 g           | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| Sel <u>Zout</u>                                                         | 0,10 g            | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | 0,0 %                                                                 |
| Sodium <u>Natrium</u>                                                   | 0,04 g = sel/2,54 | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 g                                             | - %                                                                   |
| Calcium                                                                 | mg                | <input type="checkbox"/>                                  | 0,0 mg                                            | 0,0 %                                                                 |

\* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

\* Referencie 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 :

☐ 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

☐ 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:

Soortmelk :

☐ lait de vache   Koemelk

☐ lait de brebis   Schapen melk

☒ lait de chèvre   geitenmelk

☐ autre :           andere

Traitement thermique :

thermische behandeling

☐ lait cru       Rauwe melk

☒ lait pasteurisé gepasteuriseerde

T° : 72°C       °

Durée / duur :       22 sec

☐ 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>metaal</b> detecteur 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   |
|                                                                                                                                                                                                               | ≥ 1.5 mm                            | ≥ 2.5 mm                            | ≥ 5 mm |
| La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à <b>rayon X</b> ?       Is de productie/verpakkingslijn met een <b>RX</b> detector uitgerust ?                                     | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |        |
| Garantisiez 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 /<br>tolerantie | Méthode de contrôle /<br>methode <b>controle</b> | fréquence /<br>frequentie |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Teneur en humidité /<br>vochtgehalte                                  |          |                            |                                                  |                           |
| Extrait sec / droge stof                                              |          |                            |                                                  |                           |
| Matière grasse dans le<br>produit fini / vetgehalte in<br>eindproduct |          |                            |                                                  |                           |
| Matière grasse dans l' extrait<br>sec / vet in drogestof              |          |                            |                                                  |                           |
| Humidité dans le non gras /<br>vocht in niet vet                      |          |                            |                                                  |                           |
| <b>pH</b> Donnée essentielle<br>essentiële data                       |          |                            |                                                  |                           |
| aW                                                                    |          |                            |                                                  |                           |

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

| Paramètres                    | cible / doel | Tolérances<br>toleranties | Méthode de contrôle / contrôle<br>methode | fréquence / frequentie     |
|-------------------------------|--------------|---------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|
| Coliformes                    |              |                           |                                           |                            |
| <b>Escherichia coli</b>       | ≤ 100        |                           |                                           | 1/origine/ jour de moulage |
| Levures Gist                  |              |                           |                                           |                            |
| Listeria                      |              |                           |                                           |                            |
| Listeria spp                  |              |                           |                                           |                            |
| <b>Listeria monocytogènes</b> | Absence /25g |                           |                                           | 1/mois                     |
| Moisissures Schimmel          |              |                           |                                           |                            |
| <b>Salmonella</b>             | Absence /25g |                           |                                           | 1/ 2mois                   |
| <b>Staphylococcus Aureus</b>  | ≤ 10         |                           |                                           | 1/origine/ jour de moulage |
| Streptocoques fécaux          |              |                           |                                           |                            |
| <b>Campylobacter</b>          |              |                           |                                           |                            |

- ☒ Analyses **intern** laboratoire interne
- ☒ Analyses **extern** laboratoire externe
- ☒ Laboratoire accrédité COFRAC  
(Laboratoire externe)

**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 /<br>uiterlijk: | Petit palet de couleur blanche<br>A la coupe : Cœur de préparation de figue |
| Goût/ smaak:           | Goût de fromage de chèvre frais légèrement sucré et de confiture de figue   |
| Odeur / geur:          | Fromage de chèvre frais                                                     |
| Texture /<br>textuur:  | Texture onctueuse                                                           |

| 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"/> |
| Coéliquas (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 Kashar / Kosher 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 ?<br>Aanwezig in de grondstoffen ? |                                     | En cas de présence :<br>composant(s) concerné(s) | Risque de présence fortuite /<br>Risico van onvoorziene |                                     |                                                            |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |                                     |                                                  | présence dans l'usine /<br>aanwezigheid in het bedrijf  |                                     | risque de contamination croisée/<br>risico kruisbesmetting |                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                              | oui / ja                                                               | non / nee                           |                                                  | oui / ja                                                | non / nee                           | oui / ja                                                   | non / nee                           |
| Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait)<br>MELKEIWIT                                                                                                                                                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/>                                    | <input type="checkbox"/>            |                                                  | <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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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)<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Sulfierten (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 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

|                                                                                                         |                                                       |                                      |                                        |                                        |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                                         |                                                       | 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 : | Fréquence de prise : Frequentie :      | 1/origine /jour de fabrication |

|                                                        |          |         |
|--------------------------------------------------------|----------|---------|
| Température de stockage du produit / Opslag T°         | °C       | 0 à 6°C |
| Température de transport du produit / Transport T°     | °C       | 0 à 6°C |
| Température de conservation du produit avant ouverture |          |         |
| Bewaringstemperatuur voor opening                      | °C       | 0 à 6°C |
| Température de conservation du produit après ouverture | °C       |         |
| Bewaringstemperatuur na opening                        |          | 0 à 6°C |
| Durée de vie après ouverture / levensduur na opening   | Jour/Dag |         |
| DLC minimum à la livraison chez FROMUN                 | JOURS    |         |
| Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN                | DAGEN    |         |
| Conservation maximale après jour de fabrication:       | JOURS    |         |
| Maximale houdbaarheid na productie datum :             | DAGEN    |         |

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

|                                               |                                     |                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| mode                                          | oui                                 | non                                 |
| normal                                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input 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"/>            |

80%  
20%

7. Informations logistiques / logistieke informatie

|                              |        |                              |         |
|------------------------------|--------|------------------------------|---------|
|                              | UVC/CE | carton/caisse<br>karton/doos | palette |
| longueur / lengte (mm)       |        | 310                          | 1200    |
| largeur / breedte (mm)       |        | 230                          | 800     |
| diamètre/dia meter (mm)      | 50-55  |                              |         |
| hauteur / hoogte (mm)        | 25     | 70                           | 1550    |
| poids net (g) / nettogewicht | 80     | 1,28                         | 307     |
| poids brut (g) /brutogewicht | 99     | 1,443                        | 366     |

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Colisage                                            |      |
| Unités de vente / verkoops eenheden par carton      | 16   |
| nb cartons par couche / aantal kartons per laag     | 12   |
| nb de couches par palette / aantal lagen per pallet | 20   |
| nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet | 240  |
| nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet  | 3840 |

| Emballage primaire /<br>Primaire verpakking  | poids<br>gewicht (g) |
|----------------------------------------------|----------------------|
| voedings film alimentaire                    |                      |
| voedings papier alimentaire                  |                      |
| complexe fromager /<br>kaascomplex           |                      |
| fond de boîte en carton /<br>bodem in karton |                      |
| fond de boîte en bois /<br>bodem in hout     |                      |
| boîte en carton / kartonnen doos             |                      |
| boîte en bois / houten doos                  |                      |
| coupelle en céramique /<br>potje in keramiek |                      |
| coupelle plastique /<br>plastiek potje       | 19                   |
| seau en plastique /<br>plastic emmer         |                      |
| verre / glas                                 |                      |
| paillon / stro                               |                      |
| étiquette / etiket                           |                      |
| autre / andere :                             |                      |
| <b>poids total/totaal gewicht</b>            | <b>19</b>            |

| Emballage secondaire /<br>secondaire verpakking | poids<br>gewicht (g) |
|-------------------------------------------------|----------------------|
| carton / karton                                 | 87                   |
| paillon / stro                                  |                      |
| caissette en bois /houten<br>doos               |                      |
| étiquette / etiket                              |                      |
| autre / andere :                                |                      |
| <b>poids total / gewicht (g)</b>                | <b>87</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<br>en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft . | signature / handtekening |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 25/10/2017   | DESPOINT Nadine<br>Responsable Qualité                                                                                 | DESPOINT Nadine          |