



FROM-UN S.A.

Zoning Industriel

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes

Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: qualite@fromun.be

ONTVANGEN

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

Fiche technique / technische fiche
VERSION / VERSIE 2021

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	411.001	Code EAN produit / EAN code product code poids	3250554334114 2996441
Code From un :	0405	Code EAN carton / EAN code kanton	93250554334117
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	marcaire 4kg env Altesse	N° agrément européen / europeense goekeuring	FR 88 079 001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	fromage au lait pasteurisé 4kg env	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069092
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	fromage au lait pasteurisé	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°	FR 88 079 001 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 88 079 001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	☐	☒
IFS	☒	☐
BRC	☒	☐
ISO22000	☐	☒
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 05/11/2020

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**

VG

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du
précédent(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale
ou d'origine.

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop
geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of
herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de pourcentage**

in afnemende volgorde van percentage

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindeproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
lait	animale	98,5		France	
sel	minérale	1,5		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
coagulant	microbien	traces		UE	
colorant: norbixine de rocou	/	traces	E 160b(ii)	UE	

TYPE DE PRESURE :
STREMSSEL SOORT

☐
☒

animale / dierlijk
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		30 g	
Energie	1356 KJ	☒	410 KJ	4,9 %
	327 kcal	☒	99 kcal	- %
lipides	27 g	☐	8,1 g	11,6 %
dont AG saturés verzadigd	19 g	☒	5,7 g	28,5 %
dont AG mono insaturés	g	☐	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	☐	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	1 g	☒	0,3 g	0,1 %
dont sucres suiker	1 g	☒	0,3 g	0,3 %
Fibres alimentaires	0 g	☒	0,4 g	- %
Protéines Eiwitten	20 g	☒	6,0 g	12,0 %
Sel Zout	1,50 g	☐	0,5 g	7,5 %
Sodium Natrium	0,6 g = sel/2,54	☒	0,2 g	- %
Calcium	490 mg	☒	147,0 mg	18,4 %

* 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 :

- | | |
|--|--|
| ☐ Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel | ☐ Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel |
| ☒ Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen | ☐ Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst |
| ☐ Pâte filée gesponnen z. | ☐ Pâte persillée geaderde zuivel |
| ☐ Pâte dure harde zuivel | ☐ Pâte demi-dure halfharde zuivel |
| ☐ Pâte fraîche verse zuivel | ☐ autre: andere: |

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

- | | |
|---|--|
| ☒ lait de vache Koemelk | ☐ lait de chèvre geitenmelk |
| ☐ lait de brebis Schapen melk | ☐ autre : andere |

Traitement thermique :

thermische behandeling

- | | |
|--|--|
| ☐ lait cru Rauwe melk | ☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| ☒ lait pasteurisé gepasteuriseerde | autre / andere : |
| T° : minimum 72° | T° : ° |
| Durée / duur : inimum 20 sec | Durée / duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingtijd : 7 jours minimum

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux OGM ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's ?	☒	☐
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	☐	☒
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	☐	☒

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 metaal detecteur uitgerust	☒	☐
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.
	4 mm	4 mm
		Inox
		4 mm

La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? de productie/verpakingslijn met een RX detector uitgerust ?	☐	☒
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	☐	☒

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?
neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?

Nous réalisons régulièrement des audits internes (corps étrangers, examens hygiènes...) afin de nous assurer que les procédures sont bien respectées.

Nous avons supprimé au maximum le verre dans nos zones de production pour éviter le risque bris de verre. Toutefois, nous avons mis en place une procédure « bris de verre » qui est testée une fois par an.

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte		43 à 52%	calcul	en cours d'affinage (à J+7)
Extrait sec / droge stof		48 à 57%	analyseur rapide	en cours d'affinage (à J+7)
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	27%	+/-5,4%	analyseur rapide	en cours d'affinage (à J+7)
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof		50% minimum	analyseur rapide + calcul	en cours d'affinage (à J+7)
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		63-72%	calcul	en cours d'affinage (à J+7)
pH Donnée essentielle essentiële data	5,30	4 à 6	pH-mètre	en cours d'affinage (à J+7) donnée indicative puisque le PH est pris sur un produit affiné et évolue en fonction du degré d'affinage
aW	0,95 env			donnée indicative

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

microbiologische

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / methode	fréquence / frequentie
Coliformes	/			
Escherichia coli	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/jour de fabrication par technologie (après emballage)
Levures Gist	/			
Listeria	/			
Listeria spp	/			
Listeria monocytogènes	non détecté /25g		AFNOR AES 10/3 09/00	1/jour de fabrication par technologie (après emballage)
Moisissures Schimmel	/			
Salmonella	non détecté /25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/jour de fabrication par technologie (après emballage)
Staphylocoques Aureus	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/jour de fabrication par technologie (après emballage)
Streptocoques fécaux	/			
Campylobacter	/			non analysé

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

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont
obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn
verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Aspect / uiterlijk:	Une croûte lavée jaune orangée
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	jaune orangée
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	/
Goût/ smaak:	Une saveur caractéristique qui lui donne toute sa personnalité
Odeur / geur:	Une légère odeur
Texture / textuur:	Doux et moelleux

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	☐	☒
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	☐	☒
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	☒	☐
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	☐	☒
Garanti Kashër / Kosher gegarandeerd	☐	☒
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	☐	☒

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	☒	☐		☒	☐	☐	☒
Lactose	☒	☐		☒	☐	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons VISSSEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri CELERI	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	☐	☒		☐	☒	☐	☒

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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
---	--------------------------	-------------------------------------	--	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------	-------------------------------------

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	☐	☒

	oui / ja	non / nee	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?	☒	☐	☐

Sous quel format ? In welke formaat ?	☒ JJ/MM/AA DD/MM/JJ	☐ JJ/MM DD/MM	☐	autre (préciser) : andere (preciseren)	
--	--	---	--------------------------	---	--

Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja ☒	non / nee ☐	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM+7jours	Fréquence de prise : Frequentie :	1/lot après emballage
---	---	---------------------------------------	---	------------	--------------------------------------	-----------------------

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		7 caractères : format (2 chiffres) , lot (1 chiffre); date de fabrication (4 chiffres)
Exemple/voorbeeld N°lot :	3323010	

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+8°C maximum
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+8°C maximum
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	à consommer rapidement après ouverture
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	28 jours minimum jour de chargement inclus
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	/

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

mode	oui	non
normal	☒	☐
sous vide/vacuum	☐	☒
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☒
skin	☐	☒
autre / andere	☐	☒

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		☐	☒
gaz		☐	☒
pochet O2 absorbant		☐	☒
gaz utilisé + pourcentage	azote	☐	☒
	C02	☐	☒

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette		Colisage	
longueur / lengte (mm)		371	1200		Unités de vente / verkoops eenheden par carton	1
largeur / breedte (mm)		371	800		nb cartons par couche / aantal kartons per laag	6

diamètre/diameter (mm)	335		
hauteur / hoogte (mm)	40	56	1550
poids net (g) / nettogewicht	4000	4000	600000
poids brut (g) /brutogewicht	4022,96	4217,46	632637

nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	25
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	150
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	150

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	
complexe fromager / kaascomplex	21,6
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	
Coupelle en bois	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1,36
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	22,96

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	194
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	194,5

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
5/11/2020	V GRANDVALLET / M FREIFER	VG/MF