

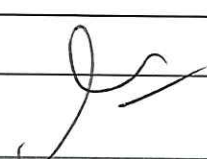


FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN
Door campan om 11:48,14-8-20

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 2020

1. Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	945302	Code EAN produit / EAN code product	3224339512004
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	13224339512001
Dénomination commerciale / handelsbenaming:	Sainte Maure de Touraine AOP nu	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	EMB : 37186
Dénomination légale / wettelijk benaming	Sainte Maure de Touraine AOP	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406 90 99
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Sainte Maure de Touraine AOP	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 37.186.031 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			
Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE :23/10 /20 SIGNATURE / HANDTEKENING 
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
autre (préciser) / andere (preciseren)			
* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation AOP ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.			
* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de IGP of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie			

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage

/ in afnemende volgorde van percentage

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
LAIT de chèvre cru AOP	animale	98	France	
sel	minérale	1,4	France	
ferments	microbienne	qsp	France + EU	
présure (animale d'origine caprine)	animale	qsp	France	
colorant de la croute : charbon végétal	végétale	qsp	EU	

TYPE DE PRESURE : animale / dierlijk
 STREMSSELSOORT microbienne / microbiële

**MERCI D'ANNEXER L'ÉTIQUETTE REPRENANT LES INGRÉDIENTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES /
 BEDANKT VOOR HET TOEVOEGEN VAN HET ETIKET DAT INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN BEVAT**

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	1139 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	274 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasse Vetten	22,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	17,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	1,10 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	<0,5 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	18,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	1,30 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,52 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	mg	0,0 %

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

* Referentie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4. Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage: Soortkaas :

<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:

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja non/nee

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 checked="" type="checkbox"/>	lait cru / Rauwe melk	<input type="checkbox"/>	thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
<input type="checkbox"/>	lait pasteurisé / gepasteuriseerde	<input type="checkbox"/>	autre / andere :
T° : _____ °		T° : _____ °	
Durée / duur : _____ sec		Durée / duur : _____ sec	

Durée d'affinage / rijpingtijd : _____

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relative aux OGM ? Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers / vreemde stoffen:	oui / ja	non / nee
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/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.
	Diam. : 2 mm	2,5 X 6,3 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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?
Check liste verre et plastique dure contrôlée tous les 2 mois, dans chaque atelier. Absence de bois dans la partie transformation.

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

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte				
Extrait sec / droge stof	100 g de matière sèche par fromage	minimum	calcul	tous les lots
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct				
Matière grasse dans l'extrait sec / vet in drogestof	G/S = 45%	minimum	calcul	tous les lots
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle / essentiële data	4,9	+/- 2	pH-mètre	tous les lots

aW				
----	--	--	--	--

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

Paramètres	Cible (à la fabrication) / Doel (aan de productie)	Tolérances (Fin DLC) Toleranties (EindeTHT)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<u>Escherichia coli</u>	<10 000 UFC /g	absence de STEC / 25 g	coli ID Gene UP	chaque lot
<u>E coli STEC (lait cru)</u>	absence / 25 g		Gene UP	chaque lot
Levures Gist				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes*</u>	absence / 25 g		Frazer + ALOA	chaque lot
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	absence / 25 g		AFNOR BKR 23/07-10/11	Mélange des lots de la semaine
<u>Staphylocoques coagulase +</u>	<10 000 UFC /g	Absence Entérotoxine / 25g	BPRPF Vidas pour l'entérotoxine	chaque lot
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>				

* Conformément au règlement 2073 2005 pour les produits à bas de lait cru, thermisé ou pasteurisé présentant une DLC > à 5 jours et/ou un PH > 4,4 et/ou Aw > 0,92 et/ou PH > 5 et Aw > 0,94 , un "challenge test" est nécessaire.

* In overeenstemming met Verordening 2073 2005 voor rauw, gethermiseerde of gepasteuriseerde producten met een THT > 5 dagen en/of pH > 4,4 en/of Aw > 0,92 en/of PH > 5 en Aw > 0,94, is een "challenge test" noodzakelijk.

- Analyses intern laboratoire interne
 Analyses extern laboratoire externe
 Laboratoire accrédité ISO 17025
 Laboratoire externe 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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	Crouste présentant des moisissures superficielles gris/ bleuté et recouvert de cendre
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> Non/nee <input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	blanc / ivoire
Goût/ smaak:	caractéristique du chèvre, doux à fort
Odeur / geur:	légèrement caprine
Texture / textuur:	fine, fondante, puis onctueuse suivant l'affinage.

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashër / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 . Allergènes /allergene (selon INCO 1169-2011)

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"/>	lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELDPDIEREN	<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) SCHAALVRUCHTEN	<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"/>
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"/>
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"/>

6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DLC / TGT	DDM /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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)
				Numéro de lot et DDM apposés sur le carton de 6 UVC
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM + 10 jours
				Fréquence de prise : Frequentie :
				1 échantillon par lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		FA = identification de l'atelier 238 = quantième de jour d'emprésurage 2 = différence de jours entre l'emprésurage et le démoulage 12 = différences de jours entre le démoulage et l'emballage		
Exemple/voorbeeld N°lot :	FA 238212			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+4 à +8°C		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+0 à +8°C		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+4 à +8°C		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+4 à +8°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	28		
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	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 / beschermdede 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	azote C02	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	16	34,1	120
largeur / breedte (mm)	6	18,7	80
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	6	7	15
poids net (g) / nettogewicht	0,25	1,5	144
poids brut (g) /brutogewicht	0,257	1,66	181

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		12
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		8
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		96
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		576

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	8,1
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	
étiquette / etiket	0,4
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	8,5

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	111,6
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,37
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	111,97

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale en vigueur et de la respecter.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respecter la législation européenne en vigueur dont le règlement INCO 1169/2011, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 1881/2006, les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements, les règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les emballages et 1333/2008 concernant les additifs ainsi que le 396/2005 CE traitant des pesticides et le 470/2009 et 37/2010 au sujet des résidus médicamenteux, résidus de radioactivité en relation avec le règlement 733/2008.
- 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. **IFS**
- De nous informer et de notifier tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.

De leverancier moet:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Europese en nationale voedingsindustrie rechtsstaat
- Kennis hebben van de Verordening 852/2004 van de EU betreffende de hygiëne van levensmiddelen en er alles aan doen om dit toe te passen.
- Respect voor de Europese wetgeving waarvan INCO regelgeving 1169/2011, de verordening inzake de biologische contaminanten EG 2073/2005 en 1881/2006 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 1935/2004 et 10/2011 betreffende de verpakkingen en 1333/2008 betreffende de additieven, de 396/2005 CE voor pesticiden en de 470/2009 en 37/2010 voor de medicijn resten, de 733/2008 radioactieve resten.
- 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
23/10/2019	Nathalie Métivier, responsable qualité	