



FROM-UN S.A.

Z.I. TUBIZE 2

Rue François Englert 21 1480 Tubize

Tel 0032/(0)2/355.12.62

email: qualite@fromun.be

Fiche technique / technische fiche VERSION /VERSIE 2025

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	4001	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	8000774000178
Code From un :	9047	Code EAN sur l'étiquette- carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	MOZZARELLA POUR PIZZA	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:		N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	'0406
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	MOZZARELLA POUR PIZZA	Veuillez nous envoyer,dans un mail à part, les étiquettes PRODUIT ET COLIS / Gelieve in een apart mail, de PRODUCT EN DOOS etiketten door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	IT 03 279		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)			

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

DATE : / 12 /2024

**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 het **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of
herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients* (repris sur l'étiquette) / Ingrediëntenlijst* (vermeld op het etiket)

MERCI d'annexer l'étiquette du produit reprenant les ingrédients et valeurs nutritionnelles et vérifier la correspondance de ces données avec celles indiquées sur celle-ci. / DANK U om het etiket van het product met de ingrediënten en voedingswaarden te bevestigen en de overeenstemming van deze gegevens met die erop staan te controleren.

*SELON / VOLGENS INCO CE 1169/2011 + CE 775/2018 COMPLETER L ORIGINE **PRECISE** DE L INGREDIENT MAJORITAIRE/ DE PRECIEZE OORSPRONG VAN HET MEERDERE INGREDIENT VOLTOOIEN

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays PRECIS (pas EU) d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES (niet EU) land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque Opmerking
lait de vache pasteurisé		98,5	Italie	
sel		0,5	Austria	
présure		0,3	Italie	
ferments lactique vifs		0,3	Italie	
TYPE DE PRESURE : ☒ animale /dierlijk STREMSSELSOORT ☐ microbienne / microbiële				

3 . Déclaration nutritionnelle* (reprise sur l'étiquette) Voedingswaarden* (vermeld op het etiket)

MERCI de vérifier la correspondance de ces données avec celles indiquées sur les étiquettes produit et colis / BEDANKT voor het controleren van de overeenstemming van deze gegevens met die vermeld staan op de product-doosetiketten.

- ☒ 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 vet en onderstreept zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g	Valeur théorique/analytique / Waarde theoretisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		g	
Energie energie	1332 KJ	☒	0 KJ	0,0 %
	321 kcal	☒	0 kcal	- %
Matières grasses <u>Vetten</u>	25,30 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	18,10 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	☐	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	☐	0,0 g	- %
AG trans	g	☐	0,0 g	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	1,50 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont sucres <u>suiker</u>	1,50 g	☐	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	☐	0,0 g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	21,80 g	☐	0,0 g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	0,70 g	☐	0,0 g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	g = sel/2,54	☐	0,0 g	- %
Calcium	mg	☐	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 :

- ☐ 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:

Croûte comestible / eetbare korst

oui/ ja ☐

non/nee ☐

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

- ☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde

T° : 71,5 °

Durée / duur : sec

T° : °

Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd :

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

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**?

oui / ja

non / nee

Votre produit contient-il des **OGM** ? Bevat uw product **GGO's**?

Votre produit contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje?

Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?

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:

La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de **métaux** ? Is de productie/verpakingslijn met een **metaaldetector** uitgerust

Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?

oui / ja

non / nee

☐

☒

Ferreux /

Non ferreux

Inox

ijzerhoudend

/ niet ijzerh.

mm

mm

mm

mm

La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ? Is 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 ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?

Indien

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

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	48,50%	±4		
Extrait sec / droge stof	51,50%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	25,00%	±3		
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	>44%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	5,4	±0,2		
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 (date limite de consommation) / Toleranties (Einde houdbaarheid)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	10.000,00	100000		
<u>Escherichia coli</u>	100,00	1000		
<u>E coli STEC (lait cru)</u>				
Levures Gist				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes**</u>	absence ds 25 g			
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	absence ds 25 g			
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	<10	<100		
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>				

*Cible et tolérances des microorganismes définies conformément aux critères du fromage à base de lait cru/thermisé OU à base de lait pasteurisé *Doel en toleranties voor micro-organismen die zijn vastgesteld overeenkomstig de criteria voor kaas op basis van rauwe/gethermiseerde melk OF gepasteuriseerde melk .

** Conformément au règlement 2073 2005 pour les produits à base 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.

Le produit appartient-il à la catégorie 1.3 de l'UE 2073/2005 : "Ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes* " ? :
Le fromage a-t-il un pH ≤ 4, 4 OUI NON

Le fromage a-t-il une valeur aw ≤ 0,92 ? OUI NON

Le fromage a-t-il un pH ≤ 5,0 et une valeur aw ≤ 0,94 ? OUI NON

Pouvez-vous fournir une étude (Challenge test - test de provocation) qui prouve que *Listeria monocytogenes* ne peut pas se développer dans cet aliment. ☐ OUI NON ☐

SI NON, il appartient à la catégorie 1.2 de l'UE VO 2073/2005 : "Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes*". ☐

Behoort het product tot categorie 1.3 de l'UE 2073/2005 : "Geen voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* "?

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van ≤ 4,4 JA NEE

Heeft het levensmiddel een aw-waarde van ≤ 0,92? JA NEE

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van ≤ 5,0 en een aw -waarde van ≤ 0,94? JA NEE

Kunt U een studie (challenge test) waarin wordt onderbouwd dat *Listeria monocytogenes* in dit levensmiddel niet kan uitgroeien sturen. ☐ JA NEE ☐

Als NEE, behoort het tot EU VO 2073/2005 categorie 1.2: "Wel een voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*". ☐

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

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht

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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja ☐ Non/nee ☐
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	
Goût/ smaak:	
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	

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	☐	☒
Coeliaques (sans gluten) / coeliakie	☒	☐
<u>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</u>	☐	☒
Garanti Kashér / Kosher gegarandeerd	☐	☒
<u>Garanti Halal / Halal gegarandeerd</u>	☐	☒

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maîtrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedsel fraude

	oui / ja	non / nee		
AOP/BOB	☐	☐	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat	
IGP/BGA	☐	☐		
Allégation/ allegatie	☐	☐	Type :	Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	☐	☐	merci de détailler vos mesures de maitrise : / detailleer uw beheermaatregelen :	

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

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s) / indien aanwezig : componenten, welke ?	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) MELK	☒	☐		☐	☒	☐	☒
Lactose	☒	☐	☐ < 0,1 gr	☐	☐	☐	☐
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 SCHELDPDIENEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides AARDNOTEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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) SCHAALVRUCHTEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri SELDERIJ	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde MOSTERD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAMZAAD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin LUPINE	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIENEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒

6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DATE LIMITE DE CONSOMMATION / TE	
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	☐	
		oui / ja	non / nee
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?		☐	☐
Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ? Is de lot N° 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 :
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		Fréquence de prise : Frequentie :	
Exemple/voorbeeld N°lot :			
Température de stockage du produit / Opslag T°		°C	2-4°C
Température de transport du produit / Transport T°		°C	2-4°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening		°C	2-4°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening		°C	2-4°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening		Jour/Dag	
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN en JOURS HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN in DAGEN			
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

	oui/ja	non/nee
normal	☒	☐
sous vide/vacuum	☐	☒
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☒
autre / andere	☐	☒

si sous atmosphère protectrice, précisez le type /indien onder beschermende atmosfeer, specificeer het type		oui/ja	non/nee
pression/ druk		☐	☐
gaz/gas		☐	☐
gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	CO2 azote/ stikstof	☐	☐
	%		

7. Informations logistiques / logistieke informatie

merci de ne pas négliger ces données
bedankt om deze gegevens niet te verliezen

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	16	33	120
largeur / breedte (mm)	8	26	80
diamètre/dia meter (mm)			

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	12
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	

hauteur / hoogte (mm)	8	18	
poids net (g) / nettogewicht	1000	300	14400
poids brut (g) / brutogewicht	1005	12360	0

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	48
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	576

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire 011-07	5
voedings papier alimentaire 002	
complexe fromager / kaascomplex 002	
boite en carton / kartonnen doos 002	
fond de boite en carton / bodem in karton 002	
boite en bois /doos in hout 016-01	
fond de boite en bois / bodem in houten 016-01	
coupelle en céramique / potje in keramiek 019	
coupelle ou seau plastique / plastiek potje of emmer PET 005	
coupelle ou seau plastique / plastiek potje of emmer PE 011-03	
coupelle ou seau plastique /plastic potje of emmer PP 011-01	
verre / glas 001	
paillon / stro 016-03	
étiquette / etiket 002	
aluminium 013	
acier/staal 003	
poids total/totaal gewicht	5

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton 002	300
paillon / stro 016-03	
caissette en bois /houten doos 016-01	
étiquette / etiket 002	
poids total / gewicht (g)	300

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 + CE 775/2018, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 2023/915, 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 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775. -Tous les matériaux d'emballage sont produits conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. -Tous les matériaux d'emballage sont conformes à la directive (CE) n° 94/62 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- 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 tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.
- De nous informer de toute modification à intégrer dans cette fiche technique.

De s'assurer que les informations reprises dans cette fiche correspondent aux données indiquées sur les étiquettes.

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 + CE 775/2018, de verordening inzake de biologische contaminanten EG 2073/2005 en 2023/91 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 en de EU 2018/775, oorsprongsverklaring van de meerderheidscomponent .
 - Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindproduct. -Alle verpakkingsmaterialen worden geproduceerd volgens Verordening (EG) nr. 2023/2006 inzake Good Manufacturing Practice (GMP) voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. -Alle verpakkingsmaterialen voldoen aan richtlijn (EG) nr. 94/62 betreffende verpakking en verpakkingsafval.
 - 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.
 - Om ons op de hoogte te brengen van eventuele wijzigingen die in deze technische fiche moeten worden opgenomen.
- Controleer dat de informatie in dit specificatie overeenkomt met de gegevens op de etiketten.**

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 naam en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening