



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 10:21,1-3-21

**Fiche technique / technische fiche
VERSION / VERSIE 2020**

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	PLAP	Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :	2060	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale / handelsbenaming:	Langres cello	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	52.465.001
Dénomination légale / wettelijk benaming	Langres AOP 180g	N° de nomenclature douanière (intrastat)	4609099
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		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°	FR5246501		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			

Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE : 08/10 /2019	SIGNATURE / HANDTEKENING	Schertenleib
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	* 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.		
autre (préciser) / andere (preciseren)	AOP		* 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		98	France	
Sel		2	France	
Présure	Animale	<0,5	France	
Ferments lactiques		<0,5	Danemark	
Ferments d'affinages		<0,5	France, Danemark	
Colorant norbixine de rocou E160b(ii)		<0,5	Danemark	
Calcium		Traces	Suède	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSOORTmicrobienne / microbiële

**MERCI D'ANNEXER L'ETIQUETTE REPRENANT LES INGREDIENTS 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	1130	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	272	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasses Vetten	22,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	15,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés	7,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	1,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
AG trans	0,90	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten dont sucres suiker	0,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	<0,1	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Protéines Eiwitten	0,40	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Sel Zout	16,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	2,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Calcium	0,50	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
	255,00	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 :

- Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivelgekookte croûte lavée / Pâte molle à croûte zachte zuivel met gewassen
 filée gesponnen z.Pâte persillée
 Pâte dure harde zuivelPâte
 Pâte fraîche verse zuivelautre:
 Pâte pressée cuite / gepreste zuivel Pâte molle à fleurie /
 zachte zuivel met schimmelkorst Pâte gaderde zuivel
 demi-dure halfharde zuivel
 andere:

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja non/nee

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

- lait de vache Koemelklait de chèvre geitenmelk lait de brebis
 Schapen melkautre : andere

- lait cru Rauwe melkthermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde lait pasteurisé
 gepasteuriseerdeautre / andere :

T° : °
 Durée / duur : secsec

T° : °
 Durée / duur :

Durée d'affinage / rijpingtijd : 18 jours

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 EUregelgeving 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 metaal detecteur uitgerust	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à 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 ? Méthode HACCP Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			

Fysische en

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

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	55,00%			
Extrait sec / droge stof	42,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	22,00%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	50,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	5			
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)		Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
	Tolérances (Fin DLC) Toleranties (EindeTHT)			
Coliformes				
Escherichia coli	100,00		NF ISO 16649.2	
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*	Absence		AES 10/3 09/00	
Moisissures Schimmel				
Salmonella	Absence		AES 10/04 05/04	
Staphylocoques coagulase +	100,00		NFEN ISO 6888.2	
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	?			

* 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

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in bold en onderstreept zijn



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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :		Jaune Blanc	
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 :		Blanche	
Goût/ smaak:	Lait, crème		
Odeur / geur:	Lait, sérum, étable		
Texture / textuur:	Onctueuse sans dissociation de la pâte		
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"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / 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"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	Fréquence de prise : Frequentie :	

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :	Année. Quantième
Exemple/voorbeeld N°lot :	19.225

Température de stockage du produit / Opslag T° °C	<8°C
Température de transport du produit / Transport T° °C	4°C
Température de conservation du produit avant ouverture / Bewaringstemperatuur voor opening °C	<8°C
Température de conservation du produit après ouverture / Bewaringstemperatuur na opening °C	<8°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening Jour/Dag	jusqu'à péremption
DLC minimum à la livraison chez FROMUN / Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN DAGEN	35
Conservation maximale après jour de fabrication : JOURS / Maximale houdbaarheid na productie datum : DAGEN	53

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>
gaz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	pa
longueur / lengte (mm)		450	
largeur / breedte (mm)		195	
diamètre/dia- meter (mm)	75		
hauteur / hoogte (mm)	70	70	
poids net (g) / nettogewicht	180	1080	
poids brut (g) / brutogewicht	186	1316	

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	20
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	20
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	400
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	2400

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	5
complexe fromager / kaascomplex	
fond de boîte en carton / bodem in karton	
fond de boîte en bois / bodem in hout	
boîte en carton / kartonnen doos	
boîte en bois / houten doos	
coupe en céramique / potje in keramiek	
coupe en plastique / plastic potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	200
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	200

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.
- 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 Europeense 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
8/10/2019	Schertenleib David, gérant	Schertenleib