



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 13:34,14-8-20

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 2019

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	154.04.002	Code EAN produit / EAN code product	8032618612124
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	08032618612124
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Fromage PÂTE DURE copeaux ravier 1kg	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	-
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage PÂTE DURE copeaux ravier	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406 9069
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	conformément au règlement UE 1169/2011	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°	IT 05 97 CE (Portionnement et emballage) - CZ 713 ES (Fabrication)		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	-		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)	ISO 22005	

DATE : 18/09/2018

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 (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine / van oorsprong	land	Remarque Opmerking
Lait de vache	animale	98,6	EU		
Sel	minérale	1,4	EU		
Présure del culture végétale	microbienne	traces	EU		
Conservateur: Lysozyme protéine d'oeuf	animale	traces	EU		

TYPE DE PRESURE :

animale /dierlijk

STREMSELSOORT

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	1573	KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	787	KJ	9,4 %
	378	kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	189	kcal	- %
lipides	28,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	14,0	g	20,0 %
dont AG saturés verzadigd	20,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	10,0	g	50,0 %
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	0,60	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	0,1 %
dont sucres suiker	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	31,00	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	15,5	g	31,0 %
Sel Zout	1,40	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,7	g	11,7 %
Sodium Natrium	0,56	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	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:

Type kaas :

- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|---|
| <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 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 checked="" 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 n/nee

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache / Koemelk | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre / geitenmelk |
| <input type="checkbox"/> | lait de brebis / Schapen melk | <input type="checkbox"/> | autre : / andere |

Traitement thermique :

thermische behandeling

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru / Rauwe melk | <input checked="" type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input type="checkbox"/> | lait pasteurisé / gepasteuriseerde | <input type="checkbox"/> | autre / andere : |
| T° : °C | | T° : 65-71°C | |
| Durée / duur : sec | | Durée / duur : 15 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 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"/>

N/A

Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/verpakingslijn met een metaal 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 2,5 mm	Non ferreux / niet ijzerh. 3,5 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn 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 ? neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?	Indien Procédure de gestion de verre et des matières plastiques.	

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

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	35,00%	32-38%	DM 21/04/1986 SO n° 88 GU n° 229 02/10/1986 Met 2	Annuel
Extrait sec / droge stof	65,00%	-	-	-
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	28,00%	27-30%	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008)	Annuel
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	min. 32%	-	ISO 3433:2008 (IDF 222:2008) + DM 21/04/1986 SO n°88 GU n° 229 02/10/1986 Met 2	Annuel
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	47,00%	-	-	-
pH Donnée essentielle / essentiële data	-	-	-	-

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

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 / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<u>Escherichia coli</u>	≤ 50 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
<u>E coli STEC (lait cru)</u>				
Levures Gist	≤ 10.000 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
Listeria				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes</u>	absent/25g		AFNOR AES 10/03-09/00	Mensuel
Moisissures Schimmel	≤ 1.000 cfu/g		méthode interne	chaque lot de matières premières
<u>Salmonella</u>	absent/25g		MP 2105 rev 1 2013	Mensuel
<u>Staphylocoques Aureus</u>	≤ 100 cfu/g		UNI EN ISO 6888-2:2004	Mensuel
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>				

- 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:	forme carrée, avec une épaisseur de 2 mm environ.
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	N/A
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	blanc-paille
Goût/ smaak:	typique d'un fromage à long mûrissement, intense et agréable
Odeur / geur:	typique d'un fromage à long mûrissement, intense et agréable
Texture / textuur:	forme carrée, avec une épaisseur de 2 mm environ.

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

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 / van onvoorziene Risico			
				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"/>	Ingrédient	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	l'absence doit être démontrée analytiquement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 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"/>
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"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conservateur Lysozyme protéine d'œuf	<input type="checkbox"/>	<input 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 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) 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 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 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"/>

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 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 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 :	jusqu'à la fin de la shelf-life	Fréquence de prise : Frequentie :	-
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :	le premier chiffre indique l'année, tandis que les trois autres chiffres indiquent le jour selon le calendrier julien	
Exemple/voorbeeld N°lot :	YXXX	

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+3°C / +7°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+3°C / +7°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+3°C / +7°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+3°C / +7°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	N/A
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	90 jours
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	120 jours

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

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote 70-85%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CO2 15-30%	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	260	390	1200
largeur / breedte (mm)	316	260	800
diamètre/dia meter (mm)	0		
hauteur / hoogte (mm)	45	245	150
poids net (g) / nettogewicht	1000	5000	315000
poids brut (g) /brutogewicht	1088,5	5918	392834

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		5
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		9
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		7
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		63
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		315

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	8
voedings papier alimentaire	
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	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere : barquette plastique	80
poids total/totaal gewicht	88,5

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	475
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	475,5

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 .
- 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 en 10/2011 betreffende de verpakkingen, 1333/2008 betreffende de additieven.
- 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
18/09/2018	Andrea Sartori - Responsable Assurance Qualité	