



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 :	1306	Code EAN sur l'étiquette- produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3.263091.000343
Code From un :		Code EAN sur l'étiquette- carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Brillat-Savarin affiné IGP 200g (Export)	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	Fromage à pâte molle affiné enrichi en crème au lait pasteurisé	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	0406.9093
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	selon réglementation en vigueur (voir règlement INCO 1169-2011...)	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°	FR 89.373.001 CE		
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 : 15/10/2025

**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) / Ingredientenlijst* (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 enrichi en crème	animale	97,7% à 98,5%	Lait (France) / Crème (France / Belgique)	
Sel	minérale	1,00%	France	
Ferments lactiques et d'affinage	microbienne	0,5% à 1,3%	Europe (Pays-Bas, Allemagne ou Danemark) / France	
Présure	animale	traces	Danemark / France	
Chlorure de calcium E 509	minérale	<0,02%	Belgique	Auxiliaire technologique, non étiqueté
TYPE DE PRESURE : ☒ animale / dierlijk STREMSELSOORT ☐ 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 theoretisch / analytisch	Waarde	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g			30 g	
Energie energie	1610 KJ	☐	☒	483 KJ	5,8 %
	390 kcal	☐	☒	117 kcal	- %
Matières grasses Vetten	38,00 g	☐	☒	11,4 g	16,3 %
dont AG saturés verzadigd	27,40 g	☐	☒	8,2 g	41,1 %
dont AG mono insaturés	g	☐	☐	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	☐	☐	0,0 g	- %
AG trans	g	☐	☐	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	2,00 g	☐	☒	0,6 g	0,2 %
dont sucres suiker	1,00 g	☐	☒	0,3 g	0,3 %
Fibres alimentaires	g	☐	☐	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	10,00 g	☐	☒	3,0 g	6,0 %
Sel Zout	1,00 g	☐	☒	0,3 g	5,0 %
Sodium Natrium	0,39 g = sel/2,54	☐	☒	0,1 g	- %
Calcium 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 pressée cuite / gekookte gepreste zuivel

☐ zachte zuivel met gewassen korst

☒ 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:

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja ☒ non/nee ☐

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

T° : minimum 72 °

Durée / duur : minimum 20 sec

T° : °

Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd : 14 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 EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over GGO's?	☒	☐
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:	oui / ja	non / nee
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 ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.
	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 ?	☐	☒
Garantisiez 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?

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	48,00%	≤ 60%	calcul	chaque fabrication
Extrait sec / droge stof	52,00%	≥ 40 %	dessication au four	chaque fabrication
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	≥ 38%	tolérances d'étiquetage	Méthode acido-butyrométrique (HEISS)	chaque fabrication
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	≥ 72%	≥ 72 %	calcul	chaque fabrication
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	79,00%	indicatif	calcul (valeur indicative)	chaque fabrication
pH Donnée essentielle essentielle data	4,4 à 5*	à l'emballage (indicatif)	pHmètre (valeur indicative)	ponctuel
aW	> 0,9	/	valeur indicative	ponctuel

* *pH (évolution après emballage) : au fur et à mesure du vieillissement, le pH remonte et peut atteindre 6 (voir 7 au niveau de la croûte)*

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	≤ 1 000	≤ 1 000	Méthode interne / NfV08-050	tous les lots
<u>Escherichia coli</u>	≤ 100	≤ 1 000	NF ISO 16649.2	tous les lots
<u>E coli STEC (lait cru)</u>	N/A	N/A		
Levures Gist				
Listeria spp	absence dans 25g	absence dans 25g	ALOA - AES 10/3-09/00	chaque fabrication
<u>Listeria monocytogènes**</u>	absence dans 25g	absence dans 25g	ALOA - AES 10/3-09/00	chaque fabrication
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	absence dans 25g	absence dans 25g	SLMeasy - BIO12/16-09/05	chaque fabrication
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	≤ 100	≤ 1 000	NF EN ISO 6888.2	tous les lots
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 <u>intern</u> laboratoire interne	IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires BELANGRIJK: Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht
☒	Analyses <u>extern</u> laboratoire externe	
☒	Laboratoire accrédité ISO 17025 (analyses <u>extern</u>)	

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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	Blanche
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja ☒ Non/nee ☐
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Blanche
Goût/ smaak:	Saveur légèrement acide (goût acide) et salée
Odeur / geur:	Odeurs de champignon et de crème fraîche
Texture / textuur:	Texture légère, fondante et crémeuse

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

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maitrise "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 : Selon analyse des risques réalisée dans le cadre des exigences des référentiels IFS et BRC	

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 SCHELPIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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 WEEKDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒

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

		DATE LIMITE DE CONSOMMATION / GEBRUIKEN TOT		TE	
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	FAB+66j		DDM	
		oui / ja	non / nee	non applicable/niet van toepassing	
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 ?	☒	☐	Durée de conservation : Houdbaarheid :	jusqu'à la durée de vie maximum	Fréquence de prise : Frequentie :
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		1er chiffre = site de conditionnement 2ème chiffre = site de fabrication 3ème chiffre = numéro d'ordre du lot 3 derniers chiffres = quantième du jour de fabrication			
Exemple/voorbeeld N°lot :		110 001			
Température de stockage du produit / Opslag T°		+4 à +8°C			
Température de transport du produit / Transport T°		+4 à +8°C			
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening		+4 à +8°C			
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening		+4 à +8°C			
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening		Jour/Dag jusqu'à DDM			
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN en JOURS HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN in DAGEN		40			
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :		JOURS DAGEN FABRICATION + 66 jours			

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

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

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	Colisage/aantal	
longueur / lengte (mm)		265	1200	Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
largeur / breedte (mm)		179	800	nb cartons par couche / aantal kartons per laag	14
diamètre/dia meter (mm)	87			nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15

hauteur / hoogte (mm)	60	72	144
poids net (g) / nettogewicht	200	1200	240000
poids brut (g) / brutogewicht	216,03	1376,66	0

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	200
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1200

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire 011-07	0,8
voedings papier alimentaire 002	1,9
complexe fromager / kaascomplex 002	
boîte en carton / kartonnen doos 002	
fond de boîte en carton / bodem in karton 002	
boîte en bois /doos in hout 016-01	12,83
fond de boîte 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	0,5
aluminium 013	
acier/staal 003	
poids total/totaal gewicht	16,03

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton 002	80
paillon / stro 016-03	
caissette en bois /houten doos 016-01	
étiquette / etiket 002	0,48
poids total / gewicht (g)	80,48

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
15/10/2025	LEGER Claire Responsable Qualité et Environnement	