



**FROM-UN S.A.**  
Zoning Industriel

**ONTVANGEN**

Door campan om 12:10,14-8-20

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes

Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: [qualite@fromun.be](mailto:qualite@fromun.be)

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

**1 . Désignation produit / Productspecificatie**

Code fournisseur / leverancierscode :	REBL051	Code EAN produit / EAN code product	3760075290719
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	3760075291719
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Reblochon Fruitier Anny 450 g	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	FR-74-015-050-CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Reblochon de Savoie	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406909290
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	dénomination, lait cru, logo européen AOP, liste des ingrédients (allergènes en gras ou soulignés), poids mini, DDM, n°lot, conditions de conservation, agrément sanitaire, sigle éco- emballage; nom et adresse	<b>Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.</b>	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR-74-015-050-CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	/		

Certifications*	oui/ja	non/nee
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)		

DATE : 14 /10/2019

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 / land van oorsprong	Remarque / Opmerking
lait cru de vache	animal	98	France, Haute Savoie	
ferments lactiques	microbienne	<1	France	
présure	animale	<0,1	France	
sel	minérale	<2	France	

TYPE DE PRESURE :  animale /dierlijk  
 STREMSELSOORT  microbienne / 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 *
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	100 g					g	
<b>Energie</b>	1350	<b>KJ</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	326	<b>kcal</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
<b>Matières grasse</b> <b>Vetten</b>	27,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont AG saturés</b> <b>verzadigd</b>	19,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
AG trans		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Glucides</b> <b>Koolhydraten</b>	traces	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
<b>dont sucres</b> <b>suiker</b>	traces	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Protéines</b> <b>Eiwitten</b>	20,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sel</b> <b>Zout</b>	1,30	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sodium</b> <b>Natrium</b>	0,51	<b>g = sel/2,54</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium		<b>mg</b>	<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)



**4.3 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				
<b>Escherichia coli</b>	10.000,00	100000	non réglementée	quotidienne en pool
<b>E coli STEC (lait cru)</b>	non détection			quotidienne en individuel
Levures Gist				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes*</b>	non détection			quotidienne en pool
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	non détection			quotidienne en pool
<b>Staphylocoques coagulase +</b>	10.000,00	100000		quotidienne en pool
Streptocoques fécaux				
<b>Campylobacter</b>				

\* 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

**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 :	feutrage 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 :	crème à jaune pâle
Goût/ smaak:	crémeux, franc et typé, petit gout de noisette
Odeur / geur:	noisette
Texture / textuur:	souple avec quelques ouvertures

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input 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"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 SCHELPIERIEN	<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 <sub>2</sub> – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO <sub>2</sub> - 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

		<b>DLC / TGT</b>	<b>DDM /THT</b>		
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 :	DDM	Fréquence de prise : Frequentie : 1 par jour
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		jour de fabrication + lettre du type de fromage			
Exemple/voorbeeld N°lot :					
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	4 à 6°C			
Température de transport du produit / Transport T°	°C	4 à 6°C			
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	4 à 6°C			
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	4 à 6°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	30			
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 / beschermde 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 CO2	<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)		428	
largeur / breedte (mm)		286	
diamètre/dia meter (mm)	140		
hauteur / hoogte (mm)	35	88	
poids net (g) / nettogewicht	450	210	15120
poids brut (g) /brutogewicht	455,91	210	0

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	6
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	72
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	432

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	5,45
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	0,46
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>5,91</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	210
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,89
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>210,89</b>

### 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
14/10/2019	Cathenod, Responsable QHSE	