



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 11:49,14-8-20

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 2020

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :		Code EAN produit / EAN code product	3266360612018
Code From un :	2203	Code EAN carton / EAN code karton	13266360612015
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Saint-Marcellin céramique 80g	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	FR 26 281 001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Saint-Marcellin céramique 80g au lait thermisé	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069093
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Saint-Marcellin céramique 80g	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°	FR 26 281 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	FR 26 281 001 CE		

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 : 16/09/2019

SIGNATURE /
HANDTEKENING

FROMAGERIE ALPINE
2137 avenue des Allobroges
26100 ROMANS-SUR-ISERE
Tél. 04 75 70 01 01
Fax 04 75 02 61 17

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certifi(c)at(s) dès la fin de validité du certifi(c)at 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 eindeproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait entier de vache thermisé	animale	97,4	France	
Sel	minérale	1,5	France	
Ferments lactiques	microbienne	1,5	France et Danemark	
Présure	animale	0,06	France	
Chlorure de calcium	minérale	0,02	France	
Levures et moisissures	microbienne	0,01	France	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
STREMSELSOORT microbienne / microbiële

**MERCI D'ANNEXER L'ÉTIQUETTE REPRENANT LES INGRÉDIENTS 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	1075 KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	260 kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasses Vetten	21,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	16,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
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	2,10 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	2,10 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	15,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	1,20 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,47 g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	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)

4.3 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				
Escherichia coli	100,00	1000	NF ISO 16649-2	1 fois par semaine
E coli STEC (lait cru)	absence		PCR Gene-up BIOMERIEUX	chaque cuve
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*	absence		AES 10/3-09/00	chaque cuve
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence		méthode interne au laboratoire d'analyses : - LAB.MI.087	1 fois par semaine
Staphylocoques coagulase +	100,00		méthode interne au laboratoire d'analyses : - LAB.MI.284	1 fois par semaine
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
- 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 :	blanc, beige à gris bleu
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 :	couleur crème
Goût/ smaak:	Goût franc (fruité, miel) à dominante lactique et moyennement salé
Odeur / geur:	Frais acidulé
Texture / textuur:	A la coupe : pâte de couleur crème, lisse et homogène pouvant comporter quelques trous. En bouche : Croute à peine perceptible, texture fondante voir crémeuse.

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<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 SCHELPDIEREN	<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 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"/>
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

Date apposée sur le produit:	Datum op het product	DLC / TGT <input type="checkbox"/>	DDM /THT <input checked="" type="checkbox"/>	
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?		oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	non applicable <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 <input type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	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° :		Le n° de lot est le n° du quantième du jour d'emballage (pour le 2 janvier)		
Exemple/voorbeeld N°lot :	L002			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	de 0 à 6°C		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	de 0 à 6°C		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	de 0 à 6°C		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	de 0 à 6°C		
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	jusqu'à DLUO (DDM)		
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	30 jours		
Conservation maximale après jour d'emballage : Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	45 jours		

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	azote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			C02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		345	1200
largeur / breedte (mm)		230	800
diamètre/dia- meter (mm)	95		
hauteur / hoogte (mm)	35	45	150
poids net (g) / nettogewicht	105	630	113400
poids brut (g) /brutogewicht	220	1435	0

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		18
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		180
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		1080

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)
voedings film alimentaire	5
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	105
coupelle plastique / plastic potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	5
autre / andere :	
poids total/ totaal gewicht	115

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	110
paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	115

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

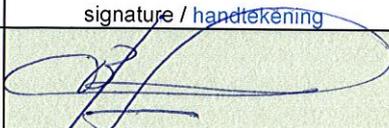
- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale en vigueur et de la respecter.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respecter la législation européenne en vigueur 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
16/09/19	PDR. N° BORDEUER	



FROMAGERIE ALPINE
 ZI 37 avenue des Allobroges
 26100 ROMANS-SUR-ISERE
 Tél. 04 75 70 01 01
 Fax 04 75 02 61 17
 Mail : fromagerie@alpineorange.fr

