



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 12:07,14-8-20

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 : | BOUY6 | Code EAN produit / EAN code product | 3377340290017 |
| Code From un : | 4352 | Code EAN carton / EAN code karton | |
| Dénomination commerciale /handelsbenaming: | BOUYGUETTE 150 g x 6 | N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring | FR 81.060.088 CE |
| Dénomination légale /wettelijk benaming | Fromage de chèvre au lait cru | N° de nomenclature douanière (intrastat) | 0406 |
| Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking: | Fromage de chèvre au lait cru | 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 81.060.088 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 type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| BRC | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ISO22000 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| autre (préciser) / andere (preciseren) | | |

DATE : 30/09/2019

SIGNATURE /
HANDTEKENING

SARL SEGALAFROM
195, avenue de Bodez
81400 - CARMAUX
Tel. 03-63 80 25 00 / 03-63 80 25 05
03-63 80 25 05 / 03-63 80 25 05

* 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 chèvre | Animale | 97 | France | |
| Ferments lactiques | Animale | 2 | France | |
| Sel | Minéral | 1 | France | |
| Présure | Animale | 0,025 | France | |
| | | | | |

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT 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 | 875 KJ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0 KJ | 0,0 % |
| | 211 kcal | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0 kcal | - % |
| Matières grasses / Vetten | 16,90 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | 0,0 % |
| dont AG saturés / verzadigd | 11,70 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input 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 | 1,80 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | 0,0 % |
| dont sucres / suiker | 1,80 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | 0,0 % |
| Fibres alimentaires | g | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | - % |
| Protéines / Eiwitten | 13,90 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | 0,0 % |
| Sel / Zout | 0,90 g | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 0,0 g | 0,0 % |
| Sodium / Natrium | 0,35 g = sel/2,54 mg | <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 . Caractéristiques du produit fini / Kenmerken van het eindproduct

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / fysische kenmerken van het eindproduct

Type de fromage:

Soortkaas :

- | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|---|
| <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 type="checkbox"/> | Pâte dure harde zuivel | <input type="checkbox"/> | Pâte demi-dure halfharde zuivel |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte fraîche verse zuivel | <input type="checkbox"/> | autre: andere: |

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja non/nee

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

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

Traitement thermique :

thermische behandeling

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

Durée d'affinage / rijpingtijd : Pas d'affinage, fromage frais

| 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 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/verpakingslijn met een metaaldetector 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. |
| 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 ?

Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?

Filtrage du lait au moment de la traite et du dépotage à la fromagerie.

Pas de verre utilisé en production.

Fiche technique des fournisseurs d'ingrédients.

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini /

Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

| Paramètres | Standard | Tolérances / toléantie | Méthode de contrôle / controle methode | fréquence / frequentie |
|---|----------|------------------------|--|-----------------------------|
| Teneur en humidité / vochtgehalte | 65,00% | | | |
| Extrait sec / droge stof | 35,00% | 33 à 38% | Dessiccateur | A chaque malaxeur |
| Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct | 17,00% | 16 à 19% | Laboratoire extérieur | |
| Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof | | | | |
| Humidité dans le non gras / vocht in niet vet | | | | |
| pH Donnée essentielle essentielle data | 4,4 | 4,3 à 4,5 | pH mètre | H au moulage, tous les jjou |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| 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) | Tolérances (Fin DLC) Toleranties (EindeTHT) | Méthode de contrôle / controle methode | fréquence / frequentie |
|-----------------------------------|---|--|---|------------------------|
| Coliformes | | | | |
| Escherichia coli | 100 000 g/g | | Labo accrédité cofrac Méthode N | Tous les mois |
| E coli STEC (lait cru) | | | | |
| Levures Gist | | | | |
| Listeria spp | | | | |
| Listeria monocytogènes* | absence dans 25 g | | externe Labo accrédité cofrac Méth | Tous les mois |
| Moisissures Schimmel | | | | |
| Salmonella | absence dans 25 g | | externe Labo accrédité cofrac Méth | Tous les mois |
| Staphylocoques coagulase + | 100 000 g/g | | Labo accrédité cofrac Méthode I | Tous les mois |
| Streptocoques fécaux | | | | |
| Campylobacter | | | | |

* 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.

- 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 à blanc ivoire |
| 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 : | Blanc à blanc ivoire |
| Goût/ smaak: | Typique des fromages de chèvre |
| Odeur / geur: | Typique des fromages de chèvre |
| Texture / textuur: | Fondante en bouche |

| 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"/> |
| Coéliquies (sans gluten) / coeliakie | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Intolérants au lactose / lactose intoleranten | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Garanti Kashar / 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 checked="" 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 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

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| | | DLC / TGT | DDM /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 type="checkbox"/> | <input checked="" 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 : | |
| | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° : | | Date de mise en œuvre du lait | | | |
| Exemple/voorbeeld N°lot : | Etiquettes | | | | |
| Température de stockage du produit / Opslag T° | °C | 8 | | | |
| Température de transport du produit / Transport T° | °C | 8 | | | |
| Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening | °C | 8 | | | |
| Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening | °C | 8 | | | |
| 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 | 21 | | | |
| Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum : | JOURS DAGEN | 35 | | | |

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| autre / andere | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | CO2 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

7. Informations logistiques / logistieke informatie

| | UVC/CE | carton/caisse karton/doos | palette |
|---------------------------------|--------|------------------------------|---------|
| longueur / lengte (mm) | 180 | 310 | 1200 |
| largeur / breedte (mm) | 35 | 200 | 800 |
| diamètre/dia- mètre (mm) | | | |
| hauteur / hoogte (mm) | 35 | 53 | |
| poids net (g) / nettogewicht | 150 | 900 | 216000 |
| poids brut (g) /brutogewicht | 150,7 | 1200 | 0 |

| Colisage | |
|--|------|
| Unités de vente / verkoops eenheden par carton | 6 |
| nb cartons par couche / aantal kartons per laag | 12 |
| nb de couches par palette / aantal lagen per pallet | 20 |
| nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet | 240 |
| nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet | 1440 |

| Emballage primaire / Primaire verpakking | poids gewicht (g) |
|---|----------------------|
| voedings film alimentaire | |
| voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex | 0,7 |
| 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 | |
| autre / andere : | |
| poids total/totaal gewicht | 0,7 |

| Emballage secondaire / secondaire verpakking | poids gewicht (g) |
|---|----------------------|
| carton / karton | |
| paillon / stro | 10 |
| caissette en bois /houten doos | 180 |
| étiquette / etiket | |
| autre / andere : | |
| poids total / gewicht (g) | 190 |

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 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, 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 |
|--------------|--|--|
| 30/09/2019 | Florence OSMOND, Animatrice qualité |  <p>SARL SEGALAFROM 195, avenue de Ripdez 81400 - CAHORS (FRANCE) Tel. 05 43 23 23 00 / 05 43 23 25 05 Fax 05 43 23 347 695</p> |