FROM-UN S.A.
Zoning Industriel
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 2023

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	452	**Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket**	
Code From un :	4061	**Code EAN sur l'étiquette-carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton**	34831300004525
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Calva kg	**N° CEE conditionneur / europese goedkeuring**	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	Calva kg	**N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)**	'0406
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		**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 44 087 045 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 : 14 /10 /2022	
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 eindeproduct	Pays PRECIS (pas EU) d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES (niet EU) land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque Opmerking
Lait cru de vache	animale		France	
Sel	minérale			
Ferments lactiques	microbienne			
Présure	animale			
Calvados	végétale			
Chapelure	végétale			

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 Waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100	g				g	
Energie energie	1177	KJ	☑	☐	0	KJ	0,0 %
	283	kcal	☑	☐	0	kcal	- %
Matières grasse Vetten	19,00	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	12,00	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
AG trans		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	6,10	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	0,50	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires		g	☐	☐	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	18,00	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	1,60	g	☐	☐	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,64	g = sel/2,54	☐	☐	0,0	g	- %
Calcium Calcium		mg	☐	☐	0,0	mg	0,0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)
* Referencie 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
- ☐ Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- ☑ 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 fraiche 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
- ☐ lait pasteurisé gepasteuriseerde
  T° : °
  Durée / duur : sec
- ☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
  T° :
  Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd :

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/verpakkingslijn met een **metaal**detector uitgerust	☐	☑	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ? Is de productie/verpakkingslijn met een **RX** detector uitgerust ?	☐	☑	
Garantissez 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	55,00%			
Extrait sec / droge stof	45,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	19,00%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	5,5			
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 (date limite de consommation) Toleranties (Einde houdbaarheid)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	10 000	100 000	NF ISO 16649-2*	chaque lot
E coli STEC (lait cru)	absence	absence		
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes**	absence dans 25g		AES 10/3-09/00*	chaque lot
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence dans 25g		BRD07/11-12/05*	chaque lot
Staphylocoques coagulase + (aureus)	10 000	100 000	NF6888-2*	chaque lot
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

*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.

☐ Analyses intern laboratoire interne
☑ Analyses extern laboratoire externe

☑ Laboratoire accrédité ISO 17025

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires
BELANGRIJK: Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht

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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	brunâtre
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja ☑ Non/nee ☐
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	blanc crème
Goût/ smaak:	relevé, note sucrée
Odeur / geur:	fromage
Texture / textuur:	souple

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

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 voedselfraude

	oui / ja	non / nee
AOP/BOB	☐	☑
IGP/BGA	☐	☑
Allégation/ allegatie	☐	☑
Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedselfraude	☐	☑

Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat

Type :

Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie

merci de détailler vos mesures de maitrise / detailleer uw beheermaatregelen :

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 SCHELPDIEREN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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 SO2 - 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 / TE GEBRUIKEN TOT
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	☑

	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 ?	oui / ja	non / nee	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° :	année (2 chiffres) + 5 chiffres (à partir de 00000 le 1er janvier)
Exemple/voorbeeld N°lot :	

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	4-6°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	4-6°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	4-6°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	4-6°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN	en JOURS in DAGEN	25 jours
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	35 jours

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

	oui/ja	non/nee
normal	☑	☐
sous vide/vacuum	☐	☑
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☑
autre / andere	☐	☑

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

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
longueur / lengte (mm)			
largeur / breedte (mm)			
diamètre/diameter (mm)			

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	

hauteur / hoogte (mm)			
poids net (g) / nettogewicht		0	0
poids brut (g) /brutogewicht	0	0	0

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	0
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	0

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	
complexe fromager / kaascomplex	
fond de boite en carton / bodem in karton	
fond de boite en bois / bodem in hout	
boite en carton / kartonnen doos	
boite 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**

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

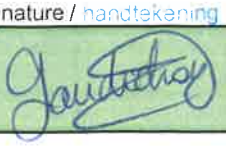
Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

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 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 réglement 733/2008 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775.
- 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 aerbied 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 + CE 775/2018, 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 en de EU 2018/775, oorsprongsverklaring van de meerderheidscomponent .
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindprodukt.
- 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
14/10/2022	GAUDICHON Stéphanie - Responsable qualité