



**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](mailto:qualite@fromun.be)

**ONTVANGEN**

Door campan om 10:54,14-8-20

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

**1 . Désignation produit / Productspecificatie**

Code fournisseur / leverancierscode :	22102	Code EAN produit / EAN code product	3760014990885
Code From un :	0703	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Tomme de chèvre 2 kg	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Tomme de chèvre au lait cru, 2 kg, 26% de MG.	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069099
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Tomme de chèvre, au LAIT (origine France et UE) cru, 2 kg, 26% de MG.	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 42.248.002 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	FR 03.094.002 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 : 15/01/20

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 chèvre	animale	96,93*	France	
ferments LACTIQUES et d'affinage	microbienne	2*	Italie	
sel	minérale	1*	France	
présure	animale	0,03*	France	
calcium	élément chimique	0,03*	France	
LYSOZYME	animale	0,01*	Italie	
		* % à la mise		

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 *
	100 g					g	
<b>Energie</b>	1405	<b>KJ</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	336	<b>kcal</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0	kcal	- %
<b>Matières grasse Vetten</b>	26,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont AG saturés verzadigd</b>	19,50	<b>g</b>	<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	- %
<b>Glucides Koolhydraten</b>	0,60	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont sucres suiker</b>	0,60	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Protéines Eiwitten</b>	20,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sel Zout</b>	1,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sodium Natrium</b>		<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 . 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 checked="" 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 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 :      50 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 <b>OGM</b> ?      Voldoet uw product aan de EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 EU over <b>GGO's</b> ?	<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 <b>métaux</b> ?      Is de productie/verpakingslijn met een <b>metaal</b> detecteur 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.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à <b>rayon X</b> ?      Is de productie/verpakingslijn met een <b>RX</b> detector uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de <b>bois, verre, plastique ...</b> ?      Garandeert U de afwezigheid van <b>hout, glas, plastic ...</b> ?	<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?			

### 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	46,00%			
Extrait sec / droge stof	54,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	26,00%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	48,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
<b>pH</b> Donnée essentielle essentielle data				
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				
<b>Escherichia coli</b>	< 10 000		analyse	1 fois/trimestre
<b>E coli STEC (lait cru)</b>	absence dans 25g si dépasse			
Levures Gist				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes*</b>	absence dans 25g		analyse	1 fois/trimestre
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	absence dans 25g		analyse	1 fois/trimestre
<b>Staphylocoques coagulase +</b>	< 10 000		analyse	1 fois/trimestre
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 :	Croûte fleurie blanche à grise (pouvant avoir des notes de jaune)
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 :	blanche
Goût/ smaak:	Goût parfumé et fruité
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	Pâte pressée non cuite

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / 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"/>	LAIT, FERMENTS LACTIQUES	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELPIEREN	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LYSOZYME	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 :	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° :	Correspond au quantième de fabrication. Exemple: fromage fabriqué le 01/01/20 lot 001 ; le 02/01/20 lot 002 ...
Exemple/voorbeeld N°lot :	XXX

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	de +2°C à +8°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	de +2°C à +8°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	de +2°C à +8°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	de +2°C à +8°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening Jour/Dag		7
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	60
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	180

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

<b>mode</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>si sous atmosphère protectrice, précisez le type:</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
pression	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote C02	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	<b>UVC/CE</b>	<b>carton/caisse karton/doos</b>	<b>palette</b>
longueur / lengte (mm)	190	330	1200
largeur / breedte (mm)	190	215	800
diamètre/dia meter (mm)	190		
hauteur / hoogte (mm)	60	80	790
poids net (g) / nettogewicht	2.000	2.000	160.000
poids brut (g) /brutogewicht	2.010	2.170	198.600

<b>Colisage</b>	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	1
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	8
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	80
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	80

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	8
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	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	2
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>10</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	160
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>160</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
15/01/2020	Maud DUMONT, Responsable Qualité, SOCIETE LAITIERE DE VICHY	