



FROM-UN S.A.

Z.I. TUBIZE 2

Rue François Englert 21 1480 Tubize

Tel 0032/(0)2/355.12.62

email: qualite@fromun.be

**Fiche technique / technische fiche
VERSION / VERSIE 2024**

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	40089005	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3523230059688
Code From un :		Code EAN sur l'étiquette-carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	03523230059695
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Mozzarella 45% Maestrella Pain 1KG frais	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	Mozzarella française	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	'0406103090
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Selon la réglementation européenne n°1169/2011	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 85.128.001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)			

EURIAL INTERNATIONAL
75 rue Sophie Germain - CS 70816
44308 NANTES CEDEX 3
Tél. : 02 40 68 18 18
324 692 686 RCE Nantes

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 10 / 01 / 2024

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**

Sans retour de votre part sous 15 jours, nous considérons votre accord tacite sur tous les termes du cahier des charges joint.
Service Qualité EURIAL

* 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 VOLTTOOIEN

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays PRECIS (pas EU) d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES (niet EU) land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque / Opmerking
Lait de vache pasteurisé	Animal	98,7	France	
Sel	Minérale	1,1	France, Espagne, Allemagne	
Ferments lactiques	Microbienne	<0,1	France, Allemagne, Danemark, USA	
Coagulant	Microbienne	<0,1	France	
TYPE DE PRESURE : <input type="checkbox"/> animale /dierlijk				
STREMSELSOORT <input checked="" type="checkbox"/> 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	1293 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	311 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
Matières grasses Vetten	23,00 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	3,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	0,00 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	23,00 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	1,10 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	0,44 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | lait de vache Koemelk | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre geitenmelk |
| <input type="checkbox"/> | lait de brebis Schapen melk | <input type="checkbox"/> | autre : andere |

Traitement thermique :

thermische behandeling

- | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru Rauwe melk | <input type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé gepasteuriseerde | | |
| | T° : mini 72 ° | | T° : ° |
| | Durée / duur : mini 15 sec | | 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 ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?	<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"/>

Conforme au 1829/2003 et 1830/2003
Voor attestatie ci jointe
A date, nous restons vigilants sur les alertes

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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend 3,5	Non ferreux / niet ijzerh. 3,5
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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?		

Inox
4

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / en chemische kenmerken van het eindproduct

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	49,00%	47 - 51%	Infra-rouge	Chaque lot
Extrait sec / droge stof	51,00%	49 - 53%	Infra-rouge	Chaque lot
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	23,00%	20 - 26%	Infra-rouge	Chaque lot
Matière grasse dans l'extrait sec / vet in drogestof	45,00%	43-47%	Calcul	Chaque lot
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentielle data	5,3	5 - 5,6	pHmètre	Chaque lot
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	Pas d'engagement			
<u>Escherichia coli</u>	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g	TEMPO	Chaque lot
<u>E coli STEC (lait cru)</u>	Pas d'engagement			
Levures Gist	Pas d'engagement			
Listeria spp	Pas d'engagement			
<u>Listeria monocytogènes**</u>	Non détectée dans 25g	Non détectée dans 25g	VIDAS	Chaque lot
Moisissures Schimmel	Pas d'engagement			
<u>Salmonella</u>	Non détectée dans 25g	Non détectée dans 25g	VIDAS	Chaque semaine
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	≤10 cfu/g	≤100 cfu/g	TEMPO	Chaque lot
Streptocoques fécaux	Pas d'engagement			
<u>Campylobacter</u>	Pas d'engagement			

*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 :	N/A
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input type="checkbox"/> Non/nee <input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Crème - Spots modérés répartis de façon uniforme
Goût/ smaak:	Lacté, légèrement salé
Odeur / geur:	Lacté, frais
Texture / textuur:	Texture moelleuse à chaud ; Fonte lente et pouvoir couvrant ; Bon filant : filant long et épais

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"/>
Cœliaques (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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maîtrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedsel fraude

	oui / ja	non / nee	
AOP/BOB	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat
IGP/BGA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Allégation/ allegatie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Type : <input type="text"/> Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen : Nous réalisons une veille food fraude mensuelle retranscrite dans un tableau de bord diffusé à l'ensemble de nos usines et services supports internes. Par ailleurs, une cotation de nos ingrédients est régulièrement réalisée sur la criticité food safety et food fraude.Ceci alimente les plans de surveillance suivis par nos usines.

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	<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 type="checkbox"/> < 0,1 gr	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 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 AARDNOTEN	<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 SELDERIJ	<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 MOSTERD	<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 SESAMZAAD	<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 LUPINE	<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 LIMITE DE CONSOMMATION / GEBRUIKEN TOT		TE
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input checked="" type="checkbox"/>		DDM
		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 ?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ? Is de lot N° 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 <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM + 7 jours
				Fréquence de prise : Frequentie :
				1 / lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		L = lettre du site de production / 24 = année de production / 045 = quantième de production		
Exemple/voorbeeld N°lot :	L 24 045			

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+2°C - +6°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+2°C - +6°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+2°C - +6°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+2°C - +6°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening DORABILITE minimum à la livraison chez FROMUN en JOURS HOUBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN in DAGEN	Jour/Dag	4 jours 40
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	60

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

	oui/ja	non/nee		si sous atmosphère protectrice, précisez le type /indien onder beschermende atmosfeer, specificeer het type	oui/ja	non/nee
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		pression/ druk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		gaz/gas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		CO2 azote/ stikstof %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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)	206	398	1200
largeur / breedte (mm)	75	235	800
diamètre/dia meter (mm)			

	Colisage/aantal
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	5
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15

hauteur / hoogte (mm)	75	98	1620
poids net (g) / nettogewicht	1000	5000	750000
poids brut (g) / brutogewicht	1010	5276	812000

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	150
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	750

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	10
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	
coupe en céramique / potje in keramiek	
coupe en plastique / plastic potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / totaal gewicht	10

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	228
paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	229

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:


- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne **et nationale française** 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 2023/915, 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 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775. -Tous les matériaux d'emballage sont produits conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. -Tous les matériaux d'emballage sont conformes à la directive (CE) n° 94/62 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- 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** du « 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. Nous vous informerons des modifications impactant l'étiquetage du produit dans les plus brefs délais**
- De s'assurer que les informations reprises dans cette fiche correspondent aux données indiquées sur les étiquettes

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 + 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 eindproduct. -Alle verpakkingsmaterialen worden geproduceerd volgens Verordening (EG) nr. 2023/2006 inzake Good Manufacturing Practice (GMP) voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. -Alle verpakkingsmaterialen voldoen aan richtlijn (EG) nr. 94/62 betreffende verpakking en verpakkingsafval.
- 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
10/04/2024	Jocelyne DERVIEUX p/o Lisa COLPIN	 EURIAL INTERNATIONAL 75 rue Sophie Germain - CS 70816 44300 NANTES CEDEX 03 Tél : 02 40 68 18 15 024 102 866 RPS Nantes