



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 2021**

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	181507421030	Code EAN produit / EAN code product	7612464336835
Code From un :	3501	Code EAN carton / EAN code karton	76124642336839
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Tomme vaudoise PF 100Gx8	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	CH 2430
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage à pâte molle au lait pasteurisé	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Fromage suisse à pâte molle, gras, à base de lait pasteurisé	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°	CH 2430		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	CH 2430		
Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE : 27.10.20
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SIGNATURE / HANDTEKENING
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BRC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
autre (préciser) / andere (preciseren)			* 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

*SELON INCO CE 1169/2011 + CE 775/2018 COMPLETEER L ORIGINE DE L INGREDIENT MAJORITAIRE

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindeproduct	Pays d'origine* / land van oorsprong*	Remarque Opmerking
lait de vache pasteurisé	animal	98.2	Suisse	
sel	minéral	1.2	Europe	
ferments	microbienne	0.4	Europe	
présure	animal	0.05	Europe	
chlorure de calcium	minérale	0.1	Europe	

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 theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *	
		100 g					
Energie	1250	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0.0 %
	300	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasse Vetten	24.00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	g	0.0 %
dont AG saturés verzadigd	14.00	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	0.00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	g	0.0 %
dont sucres suiker	0.00	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	21.00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	g	0.0 %
Sel Zout	1.80	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	g	0.0 %
Sodium Natrium	0.70	g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	g	- %
Calcium		mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.0	mg	0.0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

* Referentie voedingsinname voor een volwassene (8400kJ / 2000kcal)

4 . 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 checked="" 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 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 | <input type="checkbox"/> | autre / andere : |
| T° : 75 ° | | T° : ° | |
| Durée / duur : sec | | Durée / duur : sec | |

Durée d'affinage / rijpingtijd :

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 metaal 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.
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?		

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	52.00%	tolérance légale		
Extrait sec / droge stof	48.00%	légale		
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	24.00%	tolérance légale		
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	46.00%	45-54.9%		
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	67.00%	65-73%		
pH Donnée essentielle / essentiële data	5.2	4.9-5.5		
aW	0.984			

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		ISO 16649-2	
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*	abs. Ds 25g		ISO 11290-1 + ISO 11290-2	
Moisissures Schimmel				
Salmonella	abs. Ds 25g		ISO 6579	
Staphylocoques coagulase +	<100		ISO 6888-2	
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	n/a			

* 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 :	Blanche crème
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 :	
Goût/ smaak:	Fromage franc et typé terroir
Odeur / geur:	légère odeur de fromage
Texture / textuur:	souple

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"/>
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 / Kasher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maitrise "food fraude" / Geregistreeerde 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 : Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maitrise : / detailleer uw beheermaatregelen :

5 . Allergènes /allergene (selon INCO 1169-2011)

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite / Risico van onvoorziene			
				présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>		
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 type="checkbox"/>	non / nee	<input checked="" type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	Fréquence de prise : Frequentie :
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :						
Exemple/voorbeeld N°lot :						

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+4°C à +8°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+4°C à +8°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+4°C à +8°C
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	réfrigéré
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	n/a
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	30
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 C02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		360	1200
largeur / breedte (mm)		190	800
diamètre/dia meter (mm)	80		
hauteur / hoogte (mm)	17	47	855

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		8
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		12
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		15
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		180

poids net (g) / nettogewicht	100	800	144000
poids brut (g) /brutogewicht	102	896	161305

nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1440
-------------------------------------------------------	------

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	2
voedings papier alimentaire	0
complexe fromager / kaascomplex	0
fond de boîte en carton / bodem in karton	0
fond de boîte en bois / bodem in hout	0
boîte en carton / kartonnen doos	0
boîte en bois / houten doos	0
coupelle en céramique / potje in keramiek	0
coupelle plastique / plastiek potje	0
seau en plastique / plastic emmer	0
verre / glas	0
paillon / stro	0
étiquette / etiket	0
autre / andere :	0
poids total/totaal gewicht	2

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	80
paillon / stro	0
caissette en bois /houten doos	0
étiquette / etiket	0
autre / andere :	0
poids total / gewicht (g)	80

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 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 nous informer de toute modification à intégrer dans cette fiche technique.

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 + 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.
 - 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.
- Om ons op de hoogte te brengen van eventuele wijzigingen die in deze technische fiche moeten worden opgenomen.

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 .	naam	signature / handtekening
27.10.2020	Céline Monnard - Service Qualité		