



**FROM-UN S.A.**  
Zoning Industriel

**ONTVANGEN**

Door campan om 11:02, 14-8-20

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes

Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: qualite@fromun.be

## Fiche technique / technische fiche

### 1. Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur /	CBAR6	Code EAN produit / EAN	3288154225860
Code From un :	1118	Code EAN carton /	83288154225866
Dénomination commerciale	PETIT CHEVRE AFFINE AU ROMARIN	N° agrément européen /	FR 79.042.002 CE
Dénomination légale	Fromage de chèvre au lait pasteurisé	N° de nomenclature	4069092
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte	25% de matière grasse sur le poids total Poids net à l'emballage 200g	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit /	
N° CEE du fabricant /	FR 79.042.002 CE		
N° CEE de l'affineur /			

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

DATE : 16 / 10 / 2017

SIGNATURE /  
HANDTEKENING

\* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificaat(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	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait de chèvre pasteurisé	Animale	96,5		France	
Romarin	Végétal	2		Tunisie	
Sel	Minérale	1,5		France	
Ferments lactiques	Animale	< 0,1		France	
Présure	Animale	< 0,1		France	

TYPE DE PRESURE :  
STREMSSELSOORT

animale / dierlijk  
microbienne / microbiële

### 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	100g		Valeur waarde theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		100 g				g	
<b>Energie</b>	1260	KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	KJ	#VALEUR! %
	304	kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	kcal	- %
<b>lipides</b>	25,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
dont AG saturés verzadigd	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
dont AG mono insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
<b>Glucides Koolhydraten</b>	0,70	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
dont sucres suiker	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
<b>Protéines Eiwitten</b>	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
<b>Sel Zout</b>	1,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
<b>Sodium Natrium</b>	0,59	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	- %
Calcium		mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	mg	#VALEUR! %

\* 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:

- |                          |                               |                                     |                                 |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite / niet | <input type="checkbox"/>            | Pâte pressée cuite /            |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croute lavée /   | <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte molle à croute fleurie /   |
| <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:                  |

Type de lait utilisé:

- |                          |                             |                                     |                           |
|--------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| <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 :

- |                                     |                                  |                          |                                                               |
|-------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <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° : 71,5                        |                          | T° : °                                                        |
|                                     | Durée / duur : 55 sec            |                          | Durée / duur : sec                                            |

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE	<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?	<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	<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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<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 ?			

### 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 /	50,00%		calcul	1 lot / semaine
Extrait sec / droge stof	50,00%	≥27%	NF EN ISO 5534	
Matière grasse dans le	25,00%	±5	NF EN ISO 1735	
Matière grasse dans l'	45,00%		calcul	
Humidité dans le non gras /	64,50%		calcul	
<b>pH Donnée essentielle</b> aV	4,2 à 5,5			

**4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)**

Paramètres	cible / doel	Tolérances / toleranties	Méthode de contrôle / contrôle / methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<b>Escherichia coli</b>	< 100	< 1000	AFNOR BRD 07/01 - 07/93	chaque lot
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/10 - 04/05	chaque lot
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/06 - 07/04	chaque lot
<b>Staphylocoques Aureus</b>	< 100	< 1000	NF EN ISO 6888 - 2	chaque lot
Streptocoques fécaux				
<b>Campylobacter</b>				

- Analyses **intern** laboratoire interne  
 Analyses **extern** laboratoire externe  
  
 Laboratoire accrédité COFRAC

**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**

Aspect / uiterlijk:	couleur ivoire - présence de romarin
Goût/ smaak:	caprin - romarin
Odeur / geur:	caprine - romarin
Texture / textuur:	Fondante

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime <b>ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch</b> diète	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coeliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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**

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence :	Risque de présence fortuite /			
	oui / ja	non / nee		présence dans l'usine /		risque de	
				oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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 apposée sur le produit:	DLC / TGT	DLUO /THT
Datum op het product	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

La date de péremption est-	oui / ja	non / nee	non applicable
Sous quel format ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM
	<input type="checkbox"/>	autre (préciser) :	

In welke					andere	
échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation :	DLUO+15j	Fréquence de prise :	chaque lot

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+ 2°C à + 6°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+ 2°C à + 6°C
Température de conservation du produit avant ouverture		
Température de conservation du produit après ouverture	°C	
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	

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

mode	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermdede 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"/>

si sous atmosphère protectrice,	oui	non
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		270	120
largeur / breedte (mm)		190	80
diamètre/dia meter (mm)	70		
hauteur / hoogte (mm)	40	80	115
poids net (g) / nettogewicht	150	900	172800
poids brut (g) /brutogewicht	150	1200	250000

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	16
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	192
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1152

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	2,9
complexe fromager / fond de boîte en carton / fond de boîte en bois / boîte en carton / kartonnen doos	
boîte en bois / houten doos	
coupelle en céramique / coupelle plastique / seau en plastique / verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,1
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>3,5</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	
caissette en bois /houten	250
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>251</b>

## Informations fournisseur / leverancier informatie:

Engagements du fournisseur / leverancier engagement  
 Dans l'attente d'une législation européenne, le fournisseur est tenu de:  
 In afwachting van de Europese wetgeving moet de leverancier:

**Attention: il est impératif de nous prévenir un mois avant toute modification des informations contenues dans cette fiche.**

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	naam	signature / handtekening
18/10/2017	GUILLAUME Responsable Qualité		

