



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 11:00, 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 /	AOP8AN	Code EAN produit / EAN	328815000027
Code From un :		Code EAN carton /	8328815000023
Dénomination commerciale	CHABICHOU DU POITOU AOP D'ANTAN X 8	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) 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	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait de chèvre pasteurisé	Animale	98,5		France	
Sel	Minérale	1,5		France	
Ferments lactiques	Animale	< 0,1		France	
Présure	Animale	< 0,1		France	

TYPE DE PRESURE :
STREMSELSOORT

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 valeur theoretique/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g			g	
Energie	1260 KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! KJ	#VALEUR! %
	304 kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! kcal	- %
lipides	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	- %
Glucides Koolhydraten	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	- %
Protéines Eiwitten	19,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Sel Zout	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Sodium Natrium	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:

Type kaas :

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

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 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 /	Maxi 73%		calcul	1 lot / semaine
Extrait sec / droge stof	Mini 27%		NF EN ISO 5534	
produit fini / vetgehalte in	25,00%	±5	NF EN ISO 1735	
Matière grasse dans l'	>=45%		calcul	
Humidité dans le non gras /	Maxi 97%		calcul	
pH Donnée essentielle	4,2 à 5,5			
aW				

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				
Escherichia coli	< 100	< 1000	AFNOR BRD 07/01 - 07/93	chaque lot
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/10 - 04/05	chaque lot
Moisissures Schimmel				
Salmonella	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/06 - 07/04	chaque lot
Staphylocoques Aureus	< 100	< 1000	NF EN ISO 6888 - 2	chaque lot
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

- 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
Goût/ smaak:	caprin
Odeur / geur:	caprine
Texture / textuur:	Fondante

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"/>
Coeliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / Koshér 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 ? / Aanwezig		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

	DLC / TGT	DLUO / THT
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-	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Sous quel format ?	<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 / 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"/>

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/diameter (mm)	60		
hauteur / hoogte (mm)	60	80	110
poids net (g) / nettogewicht	150	1200	230400
poids brut (g) / brutogewicht	150	1400	290000

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		8
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		1536

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

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

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	

*Fabrique par Poitou Chèvre
79800 Bougon*

FROMAGE DE CHÈVRE
au lait pasteurisé



*25% Matière Grasse
sur produit fini*



*Poids Net
à
L'emballage
150 g*