



ONTVANGEN
Door braeju om 10:16,1-3-21

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 :	CBESAC6	Code EAN produit / EAN code product	3417881140218
Code From un :	1360	Code EAN carton / EAN code karton	13417881140215
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	BESACE AFFINEE CENDREEx 6	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069099
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Produit sujet à dessiccation	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 24 451 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			
Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE : 17/11/20
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	SIGNATURE / HANDTEKENING
IFS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BRC	<input checked="" 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 COMPLETER L'ORIGINE DE L'INGREDIENT MAJORITAIRE

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
Fromage de chèvre LAIT (98,8 %), sel (1,2 %), ferment lactique, ferment affinage, présure)	animal	100	lait origine UE	
colorant : charbon végétal	minérale	traces	UE	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT 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				
Energie	1253 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	302 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
Matières grasses / Vetten	24,40 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés / verzadigd	16,40 g	<input 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	1,90 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres / suiker	1,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines / Eiwitten	18,70 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel / Zout	1,20 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium / Natrium	0,47 g = sel/2,54 mg	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/> | autre: / andere: pâte lactique affinée |

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 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° : 73 ° | | T° : ° |
| | Durée / duur : 55 sec | | Durée / duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingtijd : 3 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 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 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? Filtre au dépotage du lait et avant pasteurisation. Contrôle visuel sur chaîne fabrication. Inspection périodique du matériel cassable. Détecteur de métaux disponible si risque détecté.

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	53,00%			
Extrait sec / droge stof	47,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	24,40%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	67,30%			
pH Donnée essentielle / essentiële data	4,4	0,2	ph metre	chaque lot de fabrication

aW	>95			
----	-----	--	--	--

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	<1000		ensemencement sur milieux VRB	tre plan de contrôle établi e
Escherichia coli	<100		boratoire externe accrédité COFR	tre plan de contrôle établi e
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist	ce levures indésirables		mmencement sur milieu chloramph	tre plan de contrôle établi e
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*	bsence dans 25g		boratoire externe accrédité COFR	tre plan de contrôle établi e
Moisissures Schimmel				
Salmonella	bsence dans 25g		boratoire externe accrédité COFR	tre plan de contrôle établi e
Staphylocoques coagulase +	<10		boratoire externe accrédité COFR	tre plan de contrôle établi e
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

* 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 :	
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 :	forme de petite besace saupoudrée manuellement par le haut apportant une enveloppe gris noir d'intensité plus importante sur la pointe.
Goût/ smaak:	goût prononcé de chèvre.
Odeur / geur:	typique de chèvre affiné.
Texture / textuur:	texture fondante avec un léger duvet velouté.

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 / Kosher 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 - maîtrise "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 : <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 : Procédure food défense en place. Fermeture des portes à clefs, accueil des visiteurs et accompagnement dans l'usine, enregistrement des visiteurs et identification avec charlotte de couleur. Formation du personnel au food defense. Fermeture des citernes de lait externes avec cadenas , analyses citernes lait externe lait de vache..

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"/>	Fromage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	jusqu'à DLC Frequentie : chaque lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		3 premiers chiffres représentent le quantième du jour d'emballage. Ici 314 = le produit a été emballé 9/11/2020. Les 2 chiffres suivants représentent le mois de la fabrication. Ici 11 = le produit a été fabriqué au mois de novembre. Les 3 derniers chiffres représentent le numéro de la fabrication du mois. Ici 050 = la 50ème fabrication du mois de novembre.		
Exemple/voorbeeld N°lot :	31411050			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	entre + 2 °C et + 8 °C		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	entre + 2 °C et + 8 °C		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	entre + 2 °C et + 8 °C		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	entre + 2 °C et + 8 °C		
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag			
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	40		
Conservation maximale après jour de fabrication : Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN			

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, précisez le type:	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 C02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		400	1200
largeur / breedte (mm)	115	240	800
diamètre/dia meter (mm)			

Colisage	
Nbr Unités de vente / verkoops eenheden par	6 pour 1 colis
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15

hauteur / hoogte (mm)	160	90	1500
poids net (kg) / nettogewicht	0,12	0,72	10800
poids brut (kg) / brutogewicht	0,129	0,959	16900

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	150
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	900

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	x6
voedings papier alimentaire	x6
complexe fromager / kaascomplex	
fond de boîte en carton / bodem in karton	
fond de boîte en bois / bodem in hout	x6
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	x6
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	0

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	x1
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	x7
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	0

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 .	signature / handtekening
18/11/2020	BERTHONNEAU Elodie	