



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 :	102278	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	319 924 000 257 2
Code From un :	2502	Code EAN sur l'étiquette- carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	1 319 924 000 257 9
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Le chevrot cendré au lait cru	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	FR 79-061-001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming:	Fromage de chèvre au lait cru	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	'04069092
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	sur colis : dénomination légale de vente, quantité nette; DDM, condition conservation, adresse de l'exploitant, lot et estampille sanitaire		
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 79-061-001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	☒	☐
IFS	☐	☒
BRC	☐	☒
ISO22000	☐	☒
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 08/ 01 / 2024

A CAILLET
Adjointe Responsable Qualité

**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 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 VOLTOOIEN

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 chèvre cru	Animale	98,03%	France	
Ferments lactiques	Microbienne	<0,5%	France, Danemark, USA	
Sel cendré (colorant charbon végétal)	Minérale	1,50%	France, Europe	
présure	Animale	<0,1%	France	
TYPE DE PRESURE : ☒ animale /dierlijk				
STREMSELSOORT ☐ 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	1223 KJ	☒	0 KJ	0,0 %
	295 kcal	☒	0 kcal	- %
Matières grasses Vetten	24,00 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	17,00 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	☐	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	☐	0,0 g	- %
AG trans	g	☐	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	0,70 g	☐	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	0,70 g	☐	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	☐	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	19,00 g	☐	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	1,30 g	☐	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	0,52 g = sel/2,54	☐	0,0 g	- %
Calcium Calcium	mg	☐	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 :

☐ Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
☐ Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
☐ Pâte filée gesponnen z.
☐ Pâte dure harde zuivel
☐ Pâte fraîche verse zuivel

☐ Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
☐ Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
☐ Pâte persillée geaderde zuivel
☐ Pâte demi-dure halfharde zuivel
☒ autre: Pâte lactique andere:

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja ☒ non/nee ☐

Type de lait utilisé: Soortmelk :

☐ lait de vache Koemelk
☐ lait de brebis Schapen melk

☒ lait de chèvre geitenmelk
☐ autre : andere

Traitement thermique : thermische behandeling

☒ lait cru Rauwe melk
☐ lait pasteurisé gepasteuriseerde

☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
T° : °
Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd : 11 jours +/- 2 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?	☒	☐
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	☐	☒
Votre produit contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje?	☐	☒
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?	☐	☒
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	☐	☒

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	☒	☐
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend 1 à 1,2mm	Non ferreux / niet ijzerh. 1,5 à 2,5mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn met een RX detector uitgerust ?	☐	☒
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	☒	☐

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 / tolantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	/	/	/	/
Extrait sec / droge stof	>40%		proche infra rouge	Chaque lot
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	/	/	/	/
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	58,00%	+/-5%	/	Chaque lot
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	/	/	/	/
pH Donnée essentielle essentielle data	4,5-5,2	/	/	/
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				
Escherichia coli	<500		BRD 07/01-07-93	1 / lot sur le lait
E coli STEC (lait cru)	n détecté dans 25g		PCR TOP 5	1 / lot sur le lait
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes**	n détecté dans 25g		BRD 07/10-04/05	5 / lot sur les fromages
Moisissures Schimmel				
Salmonella	n détecté dans 25g		BRD 07/06-07/04	1 / lot sur le lait
Staphylocoques coagulase + (aureus)	<10 000	<100 000 Absent	BKR 23/10-12/15	1 / lot sur le lait
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	non concerné			

*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 :	Grise / noire
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja ☒ Non/nee ☐
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Blanche
Goût/ smaak:	Saveur de chèvre caractéristique, légère à prononcée selon la courbe d'affinage
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	Pâte ferme à onctueuse selon l'affinage. Peut devenir légèrement cassante après un affinage prolongé

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	☐	☒
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	☐	☒
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	☒	☐
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	☐	☒
Garanti Kashar / Kosher gegarandeerd	☐	☒
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	☐	☒

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

	oui / ja	non / nee	
AOP/BOB	☐	☒	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat
IGP/BGA	☐	☒	
Allégation/ allegatie	☐	☒	Type : Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	☒	☐	merci de détailler vos mesures de maitrise : / detailleer uw beheermaatregelen : Etude de risque revue annuellement. Les fournisseurs poue ce produit ne sont pas considérés comme à risque

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	☒	☐		☐	☒	☐	☒
Lactose	☒	☐	☐ < 0,1 gr	☒	☐	☐	☐
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELDPDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides AARDNOTEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri SELDERIJ	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde MOSTERD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAMZAAD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin LUPINE	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒

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	☐			
		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 ?		☒	☐	☐	
Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ? Is de lot N° op elk product gedrukt ?		☐	☒	☐	
Sous quel format ? In welke formaat ?	☒ JJ/MM/AA DD/MM/JJ	☐ JJ/MM DD/MM	☐	autre (préciser) : andere (preciseren)	
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja ☒	non / nee ☐	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM + 1 mois	Fréquence de prise : Frequentie : chaque lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :			AAQQJJMM AA = Année d'emprésurage QQQ = Quantième d'emprésurage du lait JJMM = date de moulage		
Exemple/voorbeeld N°lot :		233552212			
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 Bewaringstemperatuur voor opening		°C + 2°C à + 6° C			
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening		°C + 2°C à + 6° C			
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening		Jour/Dag			
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN en JOURS HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN in DAGEN		40			
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :		JOURS DAGEN 60 jours à partir du conditionnement			

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

	oui/ja	non/nee
normal	☒	☐
sous vide/vacuum	☐	☒
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☒
autre / andere	☐	☒

si sous atmosphère protectrice, précisez le type /indien onder beschermende atmosfeer, specificeer het type		oui/ja	non/nee
pression/ druk		☐	☒
gaz/gas		☐	☒
gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	CO2 azote/ stikstof	☐	☐
	%	☐	☒

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	Colisage/aantal	
longueur / lengte (mm)		295	120	Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
largeur / breedte (mm)		193	80	nb cartons par couche / aantal kartons per laag	14
diamètre/dia meter (mm)	88			nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	14

hauteur / hoogte (mm)	30	60	1010
poids net (g) / nettogewicht	150	900	176400
poids brut (g) / brutogewicht	151,63	1193,08	0

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	196
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1176

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
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 / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1,63
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	1,63

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	10,8
caissette en bois /houten doos	272
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	283,3

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 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775.
 - 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 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 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
08/01/2024	A, CAILLET Adjointe Responsable Qualité	