



**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](mailto:qualite@fromun.be)

## Fiche technique / technische fiche VERSION / VERSIE 2024

### 1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	29431801	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3307950010880
Code From un :		Code EAN sur l'étiquette-carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	13307950010887
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	BERTHAUT EPOISSES AOP SELECTION CREMIER BOITE 250G	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	BERTHAUT EPOISSES AOP SELECTION CREMIER BOITE 250G	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	0406909290
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		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°	FR21 247 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)	FR21 247 001 CE		

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

DATE: 10/11/2023

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 eindeproduct	Pays PRECIS (pas EU) d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES (niet EU) land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque Opmerking
LAIT ENTIER PASTEURISE DE VACHE		97,76	FRANCE	
SEL		2,21	FRANCE	
PRESURE	ANIMALE	0,01	FRANCE	
FERMENTS LACTIQUES ET D'AFFINAGE		0,01	FRANCE/DANEMARK/ETATS - UNIS	
MARC DE BOURGOGNE		0,01	FRANCE	
TYPE DE PRESURE :	<input checked="" type="checkbox"/> animale /dierlijk			
STREMSELSOORT	<input type="checkbox"/> 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 théorique/analytique theoretisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
Energie energie	1204 KJ 291 kcal	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 KJ 0 kcal	0,0 % - %
Matières grasses Vetten	24,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	17,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	7,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	0,80 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	0,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	0,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	18,00 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	1,80 g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium Calcium	120,00 mg	<input type="checkbox"/> <input checked="" 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 checked="" 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 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            |

#### Traitements thermiques : 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 | T° : °   |
| T° : 76,5 +/-3°C   | Durée / duur : sec   |
| Durée / duur : 25 sec  |  |

Durée d'affinage / rijpingstijd : 33 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 contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?	<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/verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend - 2mm + > 20mr	Non ferreux / niet ijzerh. - > 3 mm - > 4,5mm	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakkingslijn 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 ? neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?			Indien

### 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 / vochtgehalte	57,20%			1/MOIS
Extrait sec / droge stof	42,80%			1/MOIS
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	2500,00%			1/MOIS
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	56,00%			1/MOIS

Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	74,00%			1/MOIS
pH Donnée essentielle essentiële data	6,9			1/MOIS
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				
<u>Escherichia coli</u>	<100/g		NF ISO 16649-2	CHAQUE LOT
<u>E. coli STEC (lait cru)</u>				
Levures Gist				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes**</u>	Abs/25G		AES 10/3 - 09/00	CHAQUE LOT
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	Abs/25G		BRD 07/11-12/05	TRIMESTRIELLE
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	<100/g		NF EN ISO 6888-2	TRIMESTRIELLE
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>				

\*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 ravage/gerhmiseerde 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 :	Ivoire orangée à rouge brique		
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 :	Couleur beige claire pour la partie protéolysée et blanche pour le cœur si présent		
Goût/ smaak:	Goût franc, fruité, lactique équilibré		
Odeur / geur:	Odeur forte bouquetée et puissante, légère odeur de sous bois		
Texture / textuur:	Pâte souple crémeuse et 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"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / 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 - maitrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedselfraude

	oui / ja	non / nee	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat
AOP/BOB	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedselfraude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen : Procédure Food Fraude en place	

## 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			
	oui / ja	non / nee		présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf	risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) <b>MELK</b>	<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"/> < 0,1 gr	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <b>GLUTEN</b>	<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 <b>SCHELPDIEREN</b>	<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 <b>EIEREN</b>	<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 <b>VISSEN</b>	<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 <b>AARDNOTEN</b>	<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 <b>SOJA</b>	<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) <b>SCHAALVRUCHTEN</b>	<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 <b>SELDERIJ</b>	<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 <b>MOSTERD</b>	<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 <b>SESAMZAAD</b>	<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 <sub>2</sub> – préciser la concentration <b>Sulfieten</b> (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO <sub>2</sub> - 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 <b>LUPINE</b>	<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 <b>WEEKDIEREN</b>	<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 LIMITE DE CONSOMMATION / GEBRUIKEN TOT <b>TE</b>		
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input type="checkbox"/>		
		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 ?		<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° :		E AA (année), QQQ (quantième de fabrication), 21(code produit)		
Exemple/voorbeeld N°lot :	E23 215 21			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	5°C +/-3°C		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	5°C +/-3°C		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	5°C +/-3°C		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	5°C +/-3°C		
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN	en JOURS in DAGEN	7 jours		
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOUPS DAGEN	28 jours		

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

	oui/ja	non/nee
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"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

## 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
longueur / lengte (mm)		351	1200
largeur / breedte (mm)		227	800
diamètre/dia meter (mm)	100		
hauteur / hoogte (mm)	40	48	1100
poids net (g) / nettogewicht	250	1500	300000
poids brut (g) /brutogewicht	276,04	1721,24	0

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden per carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	20
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	200
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1200

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	0,76
voedings papier alimentaire	0,68
complexe fromager / kaascomplex	
fond de boite en carton / bodem in karton	
fond de boite en bois / bodem in hout	
boite en carton / kartonnen doos	
boite en bois / houten doos	23,6
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>26,04</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	64
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>65</b>

### 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 2023/915, 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 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 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
10/11/2023	Camille JAILLON	 <small>Boulangerie BARTHAUT Place du Champ-de-Foire - B.P. 5 FRANCE - 31140 Toulouse - Tel. 05 61 30 42 SIRET 316 226 947 00017 - TVA FR 22 316 226 947</small>