



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 13:13,14-8-20

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
VERSION / VERSIE 2020

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	ZPM	Code EAN produit / EAN code product	3760149210155
Code From un :	8892	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Marbré d'Armançe fermier au lait cru 200g	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Marbré d'Armançe fermier au lait cru 200g	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	poids ingrédients - DLUO - T°C conservation - nom producteur - n°agrément	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) Gelieve (via scan of fax) st	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 10 140 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	FR 10 140 001 CE		

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 :31 /10 /2019

* 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 (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
LAIT CRU	animale	97,59%	France	fermier
SEL	minérale	2,00%	France	fermier
PRESURE	animale	0,10%	France	fermier
FERMENTS	microbienne	0,10%	France	fermier
EPICES BRUSHETTA		0,01%	France	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSELSOORT 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 théorique/analytique / Waarde theoretisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		g	
Energie	1100 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	266 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	0 kcal	- %
Matières grasses Vetten	22,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	15,60 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	5,44 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	0,57 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	0,00 g traces	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	0,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	17,40 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	2,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	388,00 mg	<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 :

- 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: 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
- autre / andere :

T° : °

Durée / duur : sec

T° : °

Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd : :

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 metaaldetector 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 ? **Contrôle de l'état du matériel, contrôle visuel du produit.**

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	58,00%	60-55%	en labo	
Extrait sec / droge stof	42,00%	40-55%	en labo	
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	23,00%	20-29%		
Matière grasse dans l'extrait sec /vet in drogestof	50,00%	48-59%	en labo	
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	75,00%		en labo	
pH Donnée essentielle essentielle data	5	4,8-5,2	phmètre en interne	
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 (Fin DLC) Tolérances (EindeTHT)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	oui	(m=10000)	labo	
Escherichia coli	oui	(m=10000)	labo et analyses lait	labo7x/an + lait(2x/mois)
E coli STEC (lait cru)	oui si présence	d'E.coli > 10 0		
Levures Gist	oui	(m=1000)	labo et analyses lait	1-2x/an
Listeria spp	oui	absence	labo	7x/an
Listeria monocytogènes*	oui	absence	labo	7x/an
Moisissures Schimmel	oui	(m=1000)	labo et analyses lait	1-2x/an
Salmonella	oui	absence	labo et analyses lait	labo7x/an + lait(2x/mois)
Staphylocoques coagulase +	oui	(m=10000)	labo et analyses lait	labo7x/an + lait(2x/mois)
Streptocoques fécaux				
Campylobacter	non	non		

* 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 (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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	blanche
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 :	crème avec ligne d'épices au milieu
Goût/ smaak:	lactique, champignons, noisettes, épices
Odeur / geur:	lactique et épices
Texture / textuur:	pâte fondante, homogène, caractère lactique

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<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 (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"/>		<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"/>	<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 SCHELPIEREN	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>	
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	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fréquence de prise : Frequentie :
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		quantile du jour		
Exemple/voorbeeld N°lot :	235			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2 à 6 °C		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	2 à 6 °C		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	2 à 6 °C		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	2 à 6 °C		
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	jusqu'à la date indiquée sur l'étiquette		
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	30		
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	60		

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

mode	oui	non	si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pression		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage	azote	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		C02	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		290	1200
largeur / breedte (mm)		195	800
diamètre/dia meter (mm)	92		
hauteur / hoogte (mm)	45	70	166
poids net (g) / nettogewicht	200	500	24000
poids brut (g) /brutogewicht	200,18	500	24000

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		8
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		96
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		576

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	0,17
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	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,01
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	0,18

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	
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, 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 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, 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.

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
31/10/2019	Petiot David Gérant	