



**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 2026

### 1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	AB2	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3360410000081
Code From un :	1110	Code EAN sur l'étiquette-carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	33360410000082
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	AMI DU CHAMBERTIN BOITE	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	AMI DU CHAMBERTIN BOITE	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	04069092
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		Veuillez nous envoyer,dans un mail à part, les étiquettes PRODUIT ET COLIS / Gelieve in een apart mail, de PRODUCT EN DOOS etiketten door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 21 110 001 UE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 : / /

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 VOLTOOIJEN

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 (origine France)	Animale	97-98	France (AOP)	
sel	minérale	1 à 2	France	
ferments	Animale	traces	Europe et Australie	
présure	Animale	traces	France	
Marc de Bourgogne		traces	France	
TYPE DE PRESURE :	<input checked="" type="checkbox"/>	animale /dierlijk		
STREMSELSOORT	<input type="checkbox"/>	microbienne / microbiële		

**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 onderstrept zijn verplicht

		onderstreept zijn verplicht					
Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor		100g	Valeur théorique/analytique theoretisch/analytisch	Waarde	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *	
		100 g			g		
<u>Energie</u>	energie	1206	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
		291	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
<u>Matières grasses</u>	<u>Vetten</u>	24,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<u>dont AG saturés</u>	<u>verzadigd</u>	18,00	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	- %
<u>Glucides</u>	<u>Koolhydraten</u>	1,90	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<u>dont sucres</u>	<u>suiker</u>	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires			g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<u>Protéines</u>	<u>Eiwitten</u>	16,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<u>Sel</u>	<u>Zout</u>	2,30	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<u>Sodium</u>	<u>Natrium</u>	0,89	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	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 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     |

#### 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 | T° : °   |
| T° : 72 °  | Durée / duur : sec   |
| Durée / duur : 15 sec  |  |

Durée d'affinage / rijpingstijd : 29 JOURS

#### OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

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

#### Corps étrangers / vreemde stoffen:

La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	oui / ja	non / nee	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend mm	Non ferreux / niet ijzerh. mm	Inox mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakkingslijn met een RX detector uitgerust ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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	50,00%			
Extrait sec / droge stof	40,00%		NF EN ISO 5534 - FIL 4	4 fois / an
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	24,00%		NF EN ISO 1735	4 fois / an
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	50,00%		Calcul	4 fois / an
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data	ENTRE 5 ET 6			
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>	<10	<1000	ANALYSES COFRAC	CHAQUE LOT
<u>E. coli STEC (lait cru)</u>				
Levures Gist				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes**</u>	absence		ANALYSES COFRAC	CHAQUE LOT
Moisisseures Schimmel				
<u>Salmonella</u>				
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	<10	<100	ANALYSES COFRAC	CHAQUE LOT
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 rauwe/gerhuisde 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.**

**Le produit appartient-il à la catégorie 1.3 de l'UE 2073/2005 : "Ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*" ? :**

Le fromage a-t-il un pH < 4,4  
OUI NON

Le fromage a-t-il une valeur aw ≤ 0,92 ?  OUI  NON

Si NON, il appartient à la catégorie 1.2 de l'UE VO 2073/2005 : "Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes*".

Behoort het product tot categorie 1-3 de l'UE 2073/2005 : "Geen voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*"?

Behoort het product tot categorie 1.3 de PUE 2073/2003 : Geen  
Heeft het levensmiddel een pH-waarde van ≤ 4.4 JA NEE

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van  $\leq 4,4$  JA NEE  
Heeft het levensmiddel een aw-waarde van  $\leq 0,822$  JA NEE

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van  $\leq 5,0$ ?  JA  NEE

Kunt U een studie "(challenge test) waarin wordt onderbouwd dat Listeria monocytogenes in dit levensmiddel niet kan uitgroeien sturen? JA NEE Als NEE, behoort het tot

EUVO 2073/2005 categorie 1-2: "Wel een voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*"

EU VO 2073/2005 categorie 1.2: Wel een voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* .

<input type="checkbox"/>	Analyses <b>intern</b> laboratoire interne	<b>IMPORTANT</b> : <u>Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	Analyses <b>extern</b> laboratoire externe	<b>BELANGRIJK:</b> <u>Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	Laboratoire accrédité ISO 17025	

#### **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 :	AMBREE			
Goût/ smaak:	lactique équilibré			
Odeur / geur:	lactique			
Texture / textuur:	souple, crémeux et fondant			

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 - maîtrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedselfraude**

	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 : <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie</span>
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedselfraude	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen :

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> < 0,1 gr	<input checked="" 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 <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 Sulfieten (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			TE
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	A DLUO	Fréquence de prise : Frequentie : 1/ LOT

Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :

Exemple/voorbeeld N°lot :	330	QUANTIEME
---------------------------	-----	-----------

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	entre+2 et +8°
Température de transport du produit / Transport T°	°C	entre+2 et +8°
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	entre+2 et +8°
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	entre+2 et +8°
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening Jour/Dag		Jusqu'à DLUO
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN	en JOURS in DAGEN	35
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	55

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

	oui/ja	non/nee	si sous atmosphère protectrice, précisez le type /indien onder beschermende atmosfeer, specificeer het type	oui/ja	non/nee
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pression/ druk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz/gas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	CO2 azote/ stikstof	<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)		298	1200
largeur / breedte (mm)		200	800
diamètre/dia meter (mm)	96,6		
hauteur / hoogte (mm)	45	58	895

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden per carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	11
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	165

poids net (g) / nettogewicht	200	1200	200 kg
poids brut (g) /brutogewicht	221	1416	260 kg

nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	990
---	-----

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire 011-07	0,75
voedings papier alimentaire 002	
complexe fromager / kaascomplex 002	
boite en carton / kartonnen doos 002	
fond de boite en carton / bodem in karton 002	8,8
boite en bois /doos in hout 016-01	10,1
fond de boite en bois / bodem in houten 016-01	
coupelle en céramique / potje in keramiek 019	
coupelle ou seau plastique / plastiek potje of emmer PET 005	
coupelle ou seau plastique / plastiek potje of emmer PE 011-03	
coupelle ou seau plastique / plastic potje of emmer PP 011-01	
verre / glas 001	
paillon / stro 016-03	0,42
étiquette / etiket 002	
aluminium 013	20,07
acier/staal 003	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>40,14</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton 002	90
paillon / stro 016-03	
caisse en bois /houten doos 016-01	
étiquette / etiket 002	0,46
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>90,46</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, le règlement 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. -Tous les matériaux d'emballage sont produits conformément au règlement (CE) n° 1935/2004 et 10/2021 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. -Tous les matériaux d'emballage sont conformes à la directive (CE) n° 94/62 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- 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 2023/91 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 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, oorsprongverklaring van de meerderheidscomponent .
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindprodukt. -Alle verpakkingsmaterialen worden geproduceerd volgens Verordening (EG) nr. 1935/2004 en 10/2021 inzake Good Manufacturing Practice (GMP) voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. -Alle verpakkingsmaterialen voldoen aan richtlijn (EG) nr. 94/62 betreffende verpakking en verpakkingsafval.
- 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
15/12/2025	LAUREN MORISOT RESPONSABLE ADV	