



**FROM-UN S.A.**  
 Zoning Industriel  
 Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes  
 Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72  
 email: [qualite@fromun.be](mailto:qualite@fromun.be)

**Fiche technique / technische fiche**  
**VERSION / VERSIE 2022**

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	1409.010	Code EAN produit / EAN code product	3250550014096
Code From un :	6016	Code EAN carton / EAN code karton	13250550014093
Dénomination commerciale / handelsbenaming:	Comté râpé 1kg ermitage +4 mois d'affinage minimum	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	FR 25 300 001 CE
Dénomination légale / wettelijk benaming	Comté AOP. Fromage à pâte pressée cuite	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04062000
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	fromage à pâte pressée cuite	<b>Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit /</b> <b>Geelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.</b>	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	les meules de comté sont fabriquées par différentes fruitières (PFCE et des fruitières référencées par le groupe Ermitage)		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	site de Guyans durnes : FR 25 300 001 CE, site de Poligny: FR 39 434 003 CE		

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

**DATE : 09 / 09 / 21**

**SIGNATURE /  
HANDTEKENING**

VG / MF

\* 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.

\* Geelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

## 2. Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de pourcentage** / in afnemende **volgorde** van percentage

\*SELON / 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 d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque Opmerking
lait	animale	99,4 maximum	France, zone AOP Comté	
sel	minérale	0,6 minimum	France	
ferments	microbienne	traces	UE	
présure	animale	traces	UE	

TYPE DE PRESURE :  animale /dierlijk  
 STREMSSELSOORT  microbienne / microbiële

**MERCI D'ANNEXER L'ETIQUETTE REPRENANT LES INGREDIENTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES / BEDANKT VOOR HET TOEVOEGEN VAN HET ETIKET DAT INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN BEVAT**

## 3. Déclaration nutritionnelle

## Voedingswaarden

- Pour / per 100g  
 Pour / per 100ml  
 de produit / van product  
 de produit préparé / van bereid product

**IMPORTANT** : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

**BELANGRIJK** : Waarden in **bold en onderstreept** zijn verplicht

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / gemiddelde voedingswaarden voor	100g		Valeur Waarde théorique/analytique theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		g	
<b>Energie</b>	1771	<b>KJ</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	427	<b>kcal</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
<b>Matières grasses Vetten</b>	35,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont AG saturés verzadigd</b>	23,00	<b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
AG trans		<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Glucides Koolhydraten</b>	1,00	<b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont sucres suiker</b>	1,00	<b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,00	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Protéines Eiwitten</b>	27,00	<b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sel Zout</b>	0,60	<b>g</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sodium Natrium</b>	0,24	<b>g = sel/2,54</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium	980,00	<b>mg</b>	<input checked="" 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)



Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		54% maximum	labo externe	1/lot pendant l'étape d'affinage
<b>pH</b> Donnée essentielle essentielle data	5,4 - 5,85		pH-mètre	
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) Toleranties (EindeTHT)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	/			
<b>Escherichia coli</b>	m=100 000	M=1 000 000	labo externe	1/lot après pré-emballage
<b>E coli STEC (lait cru)</b>	non détecté /25g		labo externe	si E.Coli >10 000
Levures Gist	/			
Listeria spp	/			
<b>Listeria monocytogènes*</b>	Non détecté /25g		labo externe	1/lot après pré-emballage
Moisissures Schimmel	/			
<b>Salmonella</b>	Non détecté /25g		labo externe	1/semaine et par ligne après pré-emballage
<b>Staphylocoques coagulase + (aureus)</b>	m=10 000	M=100 000	labo externe	1/semaine et par ligne après pré-emballage
Streptocoques fécaux	/			
<b>Campylobacter</b>	/		non analysé	non analysé

- Analyses **intern** laboratoire interne  
 Analyses **extern** laboratoire externe  
 Laboratoire accrédité ISO 17025

**IMPORTANT** : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires  
**BELANGRIJK**: Waarden in bold en onderstreept zijn verplicht

#### 4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	/
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input type="checkbox"/> Non/nee <input checked="" type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Une pâte blanche ivoire à jaune paille
Goût/ smaak:	franc et fruité voire épicés. L'infinie diversité de sa gamme aromatique dépendent de son âge, de sa saison et du terroir d
Odeur / geur:	Une odeur riche en nuance avec des arômes fruités voire corsés
Texture / textuur:	Une texture ferme, fine et souple

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coéliquiques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intolerant</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kasher 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 voedsel fraude

	oui / ja	non / nee	
AOP/BOB	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 :	Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen :	

## 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"/>	lait, ferments	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 SCHELDPDIEREN	<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 FIEREN	<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 <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 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

		<b>DLC / TGT</b>	<b>DDM /THT</b>	
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"/>
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	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM + 7j
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Fréquence de prise : Frequentie :
				1x/lot
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :			Année + N° Sem + Quantième + N° Ligne	
Exemple/voorbeeld N°lot :	ex: 19513542			

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+8°C maximum
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+8°C maximum
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	à consommer rapidement après ouverture
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	50 jours minimum jour de chargement inclu
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	/

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

mode	oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote CO2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input checked="" 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)	350	482	1200
largeur / breedte (mm)	240	322	800
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	30	230	1300
poids net (g) / nettogewicht	1000	10000	250000

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		10
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		5
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		5
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		25
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		250

poids brut (g) /brutogewicht	1010,9	10661,15	266.547
---------------------------------	--------	----------	---------

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	10,5
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	0,4
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>10,9</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	551,65
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>552,15</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 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 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.

**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
9/09/2021	FREIFER Marine - Chargée Relations Clients	MF