



FROM-UN S.A.
Z.I. TUBIZE 2
Rue François Englert 21 1480 Tubize
Tel 0032/(0)2/355.12.62
email: qualite@fromun.be

Fiche technique / technische fiche VERSION / VERSIE 2024

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	CBEST8	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3417881110129
Code From un :	1357	Code EAN sur l'étiquette-carton /Vermelding EAN code van het etiket op het karton	13417881110126
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	BESACE DU PERIGORD AUX TRUFFES NOIRES 120g x 8	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming:	Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	04061080
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Conditionné sous atmosphère protectrice	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°		FR 24 451 001 CE	
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)			

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

DATE : 11 /09 /23

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)

/ Ingrediëntenlijst* (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 INGREDIËNT VOLTOOIEN

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

		Understreep 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		
<u>Energie</u>	energie	1170	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
		282	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
<u>Matières grasses</u>	<u>Vetten</u>	22,90	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
<u>dont AG saturés</u>	<u>verzadigd</u>	15,90	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
dont AG mono insaturés			g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
dont AG poly-insaturés			g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
AG trans			g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
<u>Glucides</u>	<u>Koolhydraten</u>	3,80	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
<u>dont sucres</u>	<u>suiker</u>	2,70	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
Fibres alimentaires			g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
<u>Protéines</u>	<u>Eiwitten</u>	15,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
<u>Sel</u>	<u>Zout</u>	1,10	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 %
<u>Sodium</u>	<u>Natrium</u>	0,43	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- %
Calcium	Calcium		mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 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 checked="" 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 type="checkbox"/> lait de vache Koemelk | <input checked="" 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° : ° | Durée / duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingstijd : 0 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:

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	Non ferreux / niet ijzerh.
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ? Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen? Filtre au dépotage du lait et avant pasteurisation. Contrôle visuel sur chaîne fabrication. Inspection périodique du matériel cassable. DéTECTeur de métaux disponible si risque détecté.		

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / en chemische kenmerken van het eindproduct

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / tolerantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	60,00%			
Extrait sec / droge stof	40,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	22,90%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	73,20%			
pH Donnée essentielle essentiële data	4,4	0,2	ph metre	chaque lot de fabrication

aW	>95			
----	-----	--	--	--

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	<1000		ensemencement sur milieux VRBL	selon notre plan de contrôle établi en interne
Escherichia coli	<100		La boratoire externe accrédité COFRAC	selon notre plan de contrôle établi en interne
E. coli STEC (lait cru)				
Levures Gist	absence levures		ensemencement sur milieu chloramphénicol	selon notre plan de contrôle établi en interne
Listeria spp				
Listeria monocytogènes**	absence dans 25g		La boratoire externe accrédité COFRAC	selon notre plan de contrôle établi en interne
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence dans 25g		La boratoire externe accrédité COFRAC	selon notre plan de contrôle établi en interne
Staphylocoques coagulase + (aureus)	<10		La boratoire externe accrédité COFRAC	selon notre plan de contrôle établi en interne
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

*Cible et tolérances des microorganismes définies conformément aux critères du fromage à base de lait cru/thermisé OU à base de lait pasteurisé *Doel en toleranties voor micro-organismen die zijn vastgesteld overeenkomstig de criteria voor kaas op basis van rauwe/gethermiseerde melk OF gepasteuriseerde melk.

** Conformément au règlement 2073/2005 pour les produits à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé présentant une DLC > à 5 jours et/ou un PH > 4,4 et/ou Aw > 0,92 et/ou PH > 5 et Aw > 0,94 , un "challenge test" est nécessaire.

** In overeenstemming met Verordening 2073/2005 voor rauw, gethermiseerde of gepasteuriseerde producten met een THT > 5 dagen en/of pH > 4,4 en/of Aw > 0,92 en/of PH > 5 en Aw > 0,94, is een "challenge test" noodzakelijk.

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

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht

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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :				
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja	<input type="checkbox"/>	Non/nee	<input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	fromage de besace façonné manuellement avec des petits morceaux de truffes noires dans la pâte			
Goût/ smaak:	typique de chèvre associé à la saveur de la truffe.			
Odeur / geur:	typique de chèvre avec parfum délicat de truffes.			
Texture / textuur:	fromage onctueux agrémenté de tous petits morceaux de truffes.			

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"/>
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	
AOP/BOB	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
IGP/BGA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat

Allégation/ allegatie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Type : merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen :	Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedselfraude	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

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) MELK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FROMAGE		<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 SCHELPDIEREN	<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 AARDNOTEN	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri SELDERIJ	<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 MOSTERD	<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 SESAMZAAD	<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 LUPINE	<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

		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"/>	
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :		Fréquence de prise : Frequentie :	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		3 premiers chiffres représentent le quantième du jour d'emballage. Ici 314 = le produit a été emballé 9/11/2020. Les 2 chiffres suivants représentent le mois de la fabrication. Ici 11 = le produit a été fabriqué au mois de novembre.				
Exemple/voorbeeld N°lot :	31411050					
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C		entre + 2 °C et + 8 °C			
Température de transport du produit / Transport T°	°C		entre + 2 °C et + 8 °C			
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C		entre + 2 °C et + 8 °C			
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C		entre + 2 °C et + 8 °C			
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening Jour/Dag						
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN en JOURS HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN in DAGEN			40			
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN					

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pression/ druk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz/gas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)		315	1200
largeur / breedte (mm)	60	240	800
diamètre/dia meter (mm)			

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden per carton	8
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	12
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	15

pour 1 colis

hauteur / hoogte (mm)	70	95	1580
poids net (g) / nettogewicht	0,12	0,96	173
poids brut (g) /brutogewicht	0,12	1,157	233

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	180
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1440

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire	
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	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	x1
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	x8
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	0

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	x1
paillon / stro	
caisse en bois /houten doos	
étiquette / etiket	x1
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 + CE 775/2018, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 1881/2006, les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements, les règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les emballages et 1333/2008 concernant les additifs ainsi que le 396/2005 CE traitant des pesticides et le 470/2009 et 37/2010 au sujet des résidus médicamenteux, résidus de radioactivité en relation avec le règlement 733/2008 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775.
 - D'effectuer sur les matières premières, le processus de fabrication et sur le produit fini un contrôle suffisant pour assurer la traçabilité du produit ainsi que la conformité de la qualité et de la sécurité de tout le lot à la présente spécification et de mettre en œuvre un plan d'autocontrôle.
 - De tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de gestion de la qualité, la sécurité et l'hygiène, dont notamment l'analyse des dangers HACCP et son suivi, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos attentes.
 - D'assurer le respect des aspects BRC Logistique notamment en matière de « Food Defense » et de gestion des fraudes.
 - De nous informer et de notifier tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.
 - De nous informer de toute modification à intégrer dans cette fiche technique.
- De s'assurer que les informations reprises dans cette fiche correspondent aux données indiquées sur les étiquettes

De leverancier doit:

- 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 en 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 eindprodukt.
- 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
11-09-23		