

ONTVANGEN

Door braeju om 10:15, 1-3-21

**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

Fiche technique / technische fiche VERSION / VERSIE 2021

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur /	OVAC8	Code EAN produit / EAN	3288153583527
Code From un :		Code EAN carton /	83288153583523
Dénomination commerciale	DELICE DES DEUX - SEVRES X 8	N° agrément européen /	FR 79.042.002 CE
Dénomination légale	Fromage de chèvre au lait pasteurisé	N° de nomenclature	4069092
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte	25% de matière grasse sur le poids total Poids net à l'emballage 200g	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit /	
N° CEE du fabricant /	FR 79.042.002 CE		
N° CEE de l'affineur /			

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

DATE : 17 / 11 /2020

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 de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentagein afnemende volgorde van percentage

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong	% dans le produit fini % in het eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Lait de chèvre pasteurisé	Animale	98,5		France	
Sel	Minérale	1,5		France	
Colorant/ charbon végétal	Végétal	< 0,1		France	
Ferments lactiques	Animale	< 0,1		France	
Présure	Animale	< 0,1		France	

TYPE DE PRESURE :
STREMSSELSOORT

animale / dierlijk
microbienne / microbiële

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			g	
Energie	1260 KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! KJ	#VALEUR! %
	304 kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! kcal	- %
lipides	25,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	19,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	0,70 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
dont sucres <u>suiker</u>	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	19,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Sel <u>Zout</u>	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Sodium <u>Natrium</u>	0,59 g = sel/2,54 mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	- %
Calcium	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! mg	#VALEUR! %

* 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:

- Pâte pressée non cuite / niet
 Pâte molle à croute lavée /
 Pâte filée gesponnen z.
 Pâte dure harde zuivel
 Pâte fraîche verse zuivel

Type kaas :

- Pâte pressée cuite /
 Pâte molle à croute fleurie /
 Pâte persillée geaderde zuivel
 Pâte demi-dure halfharde zuivel
 autre: andere:

Type de lait utilisé:

- lait de vache
 lait de brebis

Soortmelk :

- Koemelk
 Schapen melk
 lait de chèvre geitenmelk
 autre : andere

Traitement thermique :

- lait cru
 lait pasteurisé
 T° : 71,5
 Durée / duur : 55 sec

thermische behandeling

- Rauwe melk
 thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
 autre / andere : °
 Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd : Minimum 10 Jours

OGM et ionisation / GMO en ionisatie :

	oui / ja	non / nee
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ? <u>Bevat uw product GGO's?</u>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<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	<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.	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ?	<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 ?

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 /	50,00%		calcul	1 lot / semaine
Extrait sec / <u>droge stof</u>	50,00%	≥27%	NF EN ISO 5534	
Matière grasse dans le	25,00%	±5	NF EN ISO 1735	
Matière grasse dans l'	45,00%		calcul	
Humidité dans le non gras /	64,50%		calcul	

pH Donnée essentielle	4,2 à 5,5		
aW			

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / microbiologische kenmerken van het eindproduct (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cible / doel	Tolérances / toleranties	Méthode de contrôle / contrôle / methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli	< 100	< 1000	AFNOR BRD 07/01 - 07/93	chaque lot
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/10 - 04/05	chaque lot
Moisissures Schimmel				
Salmonella	ABS / 25G	ABS / 25G	AFNOR BRD 07/06 - 07/04	chaque lot
Staphylocoques Aureus	< 100	< 1000	NF EN ISO 6888 - 2	chaque lot
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

- Analyses **intern** laboratoire interne
- Analyses **extern** laboratoire externe
- Laboratoire accrédité 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 :	Cendré		
La croûte est elle comestible /	Oui/ja	<input checked="" type="checkbox"/>	Non/nee
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	Ivoire		
Goût/ smaak:	caprin		
Odeur / geur:	caprine		
Texture / textuur:	Fondante		
Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee	
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Coéliquiques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garanti Kashmer / 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" / Geregistreeerde productkenmerken (DOOR CE : BOB, BGA, GTS) - andere allegatie -

	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 : Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen : Voir Certification IFS Oct 2020

5 . Allergènes /allergene (selon INCO 1169-2011)

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig		En cas de présence :	Risque de présence fortuite / risque de			
	oui / ja	non / nee		présence dans l'usine /		risque de	
				oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et 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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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 onslag van het product

		DLC / TGT	DLUO / 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-	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sous quel format ? In welke	<input type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input checked="" type="checkbox"/>	autre (préciser) : andere
échantillons ? Bewaart U stalen ?		oui / ja	non / nee	Durée de conservation :	DLUO+15j	Fréquence de prise : chaque lot
		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+ 2°C à + 6°C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+ 2°C à + 6°C
Température de conservation du produit avant ouverture		
Température de conservation du produit après ouverture	°C	
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	

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

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

si sous atmosphère protectrice,	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	120	330	120
largeur / breedte (mm)	60	230	80
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	35	60	90
poids net (g) / nettogewicht	150	1200	129600
poids brut (g) / brutogewicht	150	1500	175000

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	8
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	9
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	108
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	864

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire complexe fromager / fond de boîte en carton / fond de boîte en bois / boîte en carton / kartonnen doos	2,9
boîte en bois / houten doos	
couppelle en céramique /	

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	
caissette en bois /houten	377
étiquette / etiket	1
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	378

coupelle plastique /	
seau en plastique /	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,2
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	7,4

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

De leverancier moet:

Attention: Il est impératif de nous prévenir un mois avant toute modification des informations contenues dans cette fiche.

date / datum	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature / handtekening
17/11/2020	Ilda Inglis Responsable Qualité	