



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 2022**

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	139111	Code EAN produit / EAN code product	8710912135432
Code From un :	4014	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	GD ANNY BELEGEN 5-MND. 48+ 13K	N° CEE conditionneur / europese goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	Gouda Holland (BGA) 48+ belegen	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406 9078
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		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°	NL Z0094 EG		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 ingredienten*	Remarque Opmerking
Gepasteuriseerde koemelk	dierlijk	97,677	Nederland	
zout	mineraal	1,8	Nederland	
zuursel	melkzuurfermenten	0,5	Nederland, Denemarken	
microbieel stremsel	microbieel	0,02	Nederland, Denemarken, Frankrijk	
conserveermiddel E251	mineraal	0,004	Nederland	
kleurstof E160a	carotenen	0,001	Denemarken	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELDOORT 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					g	
Energie	1695	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	409	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasses Vetten	33,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	23,20	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés	9,30	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	0,98	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
AG trans	0,98	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	25,70	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	2,02	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,81	g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium	0,83	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 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 checked="" 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	<input type="checkbox"/>	autre / andere :

T° : **72°** ° T° : °
 Durée / duur : **15 sec** sec Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd : :

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 nanodeeltjes?	<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:	oui / ja	non / nee	
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/verpakingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend 4	Non ferreux / niet ijzerh. 5	Inox 6
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn met een RX detector uitgerust ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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?**

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

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	34,70%		berekend	
Extrait sec / droge stof	65,30%		berekend	
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct				
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	51,30%	50,3-52%	ISO 1735	
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	52,20%		berekend	
pH Donnée essentielle essentielle data	5,3	5,1-5,7	NEN 3775	
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				
Escherichia coli	<10	100	ISO 16649-2	
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist	<1.000	10.000	ISO 6611	
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*	n.d./25g	100	ISO 11290-1	
Moisissures Schimmel	<100	1.000	ISO 6611	
Salmonella	n.d./25g	n.d./25g	ISO 6579	
Staphylocoques coagulase + (aureus)	<10	100	ISO 6888-2	
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

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

* In overeenstemming met Verordening 2073 2005 voor rauw, gethermiseerde of gepasteuriseerde producten met een THT > 5 dagen en/of pH > 4.4 en/of Aw > 0.92 en/of PH > 5 en Aw > 0.94, is een "challenge test" noodzakelijk.

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

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 :	geel/oranje	
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 :	ivoor/geel	
Goût/ smaak:	aromatisch	
Odeur / geur:	kenmerkend	
Texture / textuur:	snijdbaar/stevig	

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashar / 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" / Geregistreeerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedsel fraude

	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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Allégation/ allegatie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Type : <input type="checkbox"/> Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maitrise : / 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"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) – à préciser GLUTEN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser 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 ₂ – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO ₂ - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DLC / TGT	DDM /THT	
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		oui / ja	non / nee	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? <i>Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?</i>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ? <i>Is de lot N° op elk product gedrukt ?</i>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sous quel format ? <i>In welke formaat ?</i>	<input type="checkbox"/> JJ/MM/AA <i>DD/MM/JJ</i>	<input type="checkbox"/> JJ/MM <i>DD/MM</i>	<input type="checkbox"/>	autre (préciser) : <i>andere (preciseren)</i>
Conservez-vous des échantillons ? <i>Bewaart U stalen ?</i>	oui / ja <input type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : <i>Houdbaarheid :</i>	Fréquence de prise : <i>Frequentie :</i>
Description des données incluses dans le N° de lot / <i>Beschrijving van de gegevens in het lot N° :</i>				
Exemple/voorbeeld N°lot :				
Température de stockage du produit / <i>Opslag T°</i>	°C	<7		
Température de transport du produit / <i>Transport T°</i>	°C	<7		
Température de conservation du produit avant ouverture <i>Bewaringstemperatuur voor opening</i>	°C	ca 13		
Température de conservation du produit après ouverture <i>Bewaringstemperatuur na opening</i>	°C	<7		
Durée de vie après ouverture / <i>levensduur na opening</i>	Jour/Dag			
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN <i>Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN</i>	JOURS DAGEN	op aanvraag beschikbaar		
Conservation maximale après jour de fabrication: <i>Maximale houdbaarheid na productie datum :</i>	JOURS DAGEN			

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

mode	oui	non	si sous atmosphère protectrice, précisez le type:	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pression	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / <i>beschermde atmosfeer</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / <i>andere</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	azote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			C02	<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	Colisage	
longueur / lengte (mm)	350			Unités de vente / <i>verkoops</i> <i>eenheden par carton</i>	
largeur / breedte (mm)	350			nb cartons par couche / <i>aantal kartons per laag</i>	
diamètre/dia meter (mm)	350			nb de couches par palette / <i>aantal lagen per pallet</i>	
hauteur / hoogte (mm)	110			nb de cartons par palette / <i>aantal dozen per pallet</i>	0
poids net (g) / nettogewicht	13000	0	0	nb d'UVC par palette / <i>aantal producten per pallet</i>	0

poids brut (g) /brutogewicht	13000	0	0
---------------------------------	-------	---	---

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
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	
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	0

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	0

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale en vigueur et de la respecter.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respecter la législation européenne en vigueur dont le règlement INCO 1169/2011 + 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 complète cette fiche en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
24/11/2021	Junilla van den Akker	