



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN
Door campan om 12:05,14-8-20

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 2020

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur /		Code EAN produit / EAN	8718836748019
Code From un :	4111	Code EAN carton / EAN code karton	(01)87188367840268(15) 200226 (10)05000
Dénomination commerciale		N° CEE conditionneur /	
Dénomination légale		N° de nomenclature	0406
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op	Gouda 48+ Borrelblokjes	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te	
N° CEE du fabricant / fabricant EEG N°	NL - Z0861 - 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)	COKZ, SKAL	

DATE :02 /12 /2019

SIGNATURE /
HANDTEKENING

GCALISKAN,
KWALITEITSMEDEWERKER

* 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

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque / Opmerking
Gepasteuriseerde koemelk	dierlijk	97,68	NL	
Zout		1,8	NL	
Zuursel		0,5	NL	
stremsel	microbieel	0,02	NL	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
STREMSOORT 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

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

de produit préparé / van bereid product

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	1511 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	#REF! %
	364 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
Matières grasses Vetten	29,90 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
dont AG saturés verzadigd	20,70 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
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	- %
Glucides Koolhydraten	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
dont sucres suiker	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	22,90 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
Sel Zout	1,80 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	#REF! %
Sodium Natrium	710,00 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium	mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	mg	#REF! %

* 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 | <input type="checkbox"/> | Pâte pressée cuite / |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croute lavée / | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croute fleurie / |
| <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: |

Crôte 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 (° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé gepasteuriseerde | <input type="checkbox"/> | autre / andere : |

T° : ° T° : °
Durée / duur : sec Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd :

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 ? Bevat uw product GGO's?	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
	2,5	3	4
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un	<input type="checkbox"/>	<input 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 /	41,80%	40,3-43,3%	iso 5534	
Extrait sec / droge stof	58,20%	56,7-59,7%	berekend	
Matière grasse dans le	29,90%			
Matière grasse dans l'	51,30%	50,3-52%	iso1735	
Humidité dans le non gras /	59,60%		berekend	
pH Donnée essentielle	5,3	5,1-5,5	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				
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*				
Moisissures Schimmel				
Salmonella				
Staphylocoques coagulase +				
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

*** Conformément au règlement 2073 2005 pour les produits à bas de lait cru, thermisé ou pasteurisé présentant une DLC > à 5**

- 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 /	Oui/ja Non/nee
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	ivoorkleurig tot geel
Goût/ smaak:	mild
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	stevig, slijdbaar

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 type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashér / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? / Aanwezig		En cas de présence :	Risque de présence fortuite /			
	oui / ja	non / nee		présence dans l'usine /		risque de	
	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 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 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	<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	<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 checked="" type="checkbox"/>

		oui / ja	non / nee	non applicable		
La date de péremption est-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sous quel format ? In welke	<input checked="" type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input type="checkbox"/>	autre (préciser) : andere
échantillons ? Bewaart U stalen ?		oui / ja	non / nee	Durée de conservation :		Fréquence de prise :
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
Description des données incluses dans le N° de lot / Exemple/voorbeeld N°lot :				lotnr=productie datum		
2122019						

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	4
Température de transport du produit / Transport T°	°C	4
Température de conservation du produit avant ouverture		4
Température de conservation du produit après ouverture	°C	4
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	beperkt
DLC minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	variabel
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	90 dagen

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"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant		
gaz utilisé + pourcentage	azote	<input type="checkbox"/>
	CO2	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	352	360	1200
largeur / breedte (mm)	275	282	800
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	20	160	144
poids net (g) / nettogewicht	1000	5000	427
poids brut (g) / brutogewicht	1048	5,348	

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	5
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	8
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	10
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	80
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	400

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	
boîte en bois / houten doos	
coupelle en céramique /	
coupelle plastique /	
seau en plastique /	
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	
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, 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.
- 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 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, 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.
- 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.

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	naam	signature / handtekening