



FROM-UN S.A.
Zoning Industriel

ONTVANGEN

Door campan om 10:59,14-8-20

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 2019

1. Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	203.010	Code EAN produit / EAN code product	3250551372034
Code From un :	1061	Code EAN carton / EAN code karton	13250551372031
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Emmental râpé 1kg	N° agrément européen / europeense goekeuring	FR 88 446 004 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Emmental français râpé. 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	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 88 079 001 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 88 079 001 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	☐	☒
IFS	☒	☐
BRC	☐	☐
ISO22000	☐	☒
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 02/11/2018

SIGNATURE /
HANDTEKENING

VG

* 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 eindeproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
Emmental		98%		France	
lait	animale	99,4		France	
sel	minérale	0,6		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
coagulant	microbien	traces		UE	
antiagglomérant: fécule	végétale	2%		UE	

TYPE DE PRESURE :

☐

animale /dierlijk

STREMSELSOORT

☒

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 theorisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		30 g	
Energie	1612 KJ	☒	484 KJ	5,8 %
	388 kcal	☒	116 kcal	- %
lipides	29 g	☐	8,7 g	12,4 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	20 g	☒	6,0 g	30,0 %
dont AG mono insaturés	g	☐	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	☐	0,0 g	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	3 g	☒	0,9 g	0,3 %
dont sucres <u>suiker</u>	1 g	☒	0,3 g	0,3 %
Fibres alimentaires	1,2 g	☒	0,4 g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	28 g	☒	8,4 g	16,8 %
Sel <u>Zout</u>	0,60 g	☐	0,2 g	3,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,2 g = sel/2,54	☒	0,1 g	- %
Calcium	1000 mg	☒	300,0 mg	37,5 %

* 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: Type kaas :

☐ Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel
☐ Pâte molle à croûte lavée / zachte zuivel met gewassen
☐ Pâte filée gesponnen z.
☐ Pâte dure harde zuivel
☐ Pâte fraîche verse zuivel

☒ Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
☐ Pâte molle à croûte fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
☐ Pâte persillée geaderde zuivel
☐ Pâte demi-dure halfharde zuivel
☐ autre: andere:

Type de lait utilisé: Soortmelk :

☒ lait de vache Koemelk
☐ lait de brebis Schapen melk

☐ lait de chèvre geitenmelk
☐ autre : andere

Traitement thermique : thermische behandeling

☐ lait cru Rauwe melk
☒ lait pasteurisé gepasteuriseerde
T° : minimum 72°
Durée / duur : inimum 20 sec

☒ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
autre / andere :
T° : °
Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd : 6 semaines minimum

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?	☒	☐
Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's?	☐	☒
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	☐	☒

Corps étrangers / vreemde stoffen:

	oui / ja	non / nee	
La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Is de productie/verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	☒	☐	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
	3,5 mm	3,5 mm	4 mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakkingslijn met een RX detector uitgerust ?	☐	☒	
Garantisiez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	☒	☒	
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? Nous réalisons régulièrement des audits internes (corps étrangers, examens hygiènes...) afin de nous assurer que les procédures sont bien respectées. Nous avons supprimé au maximum le verre dans nos zones de production pour éviter le risque bris de verre. Toutefois, nous avons mis en place une procédure « bris de verre » qui est testée une fois par an.			

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		40% maximum	calcul	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Extrait sec / droge stof		60% minimum	analyseur rapide	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	29%	+/-5,8%	analyseur rapide	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof		45% minimum	analyseur rapide + calcul	1/jour de fabrication en fin d'affinage

Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		50% minimum	calcul	1/jour de fabrication en fin d'affinage
pH Donnée essentielle essentiële data				
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				
<u>Escherichia coli</u>	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/ jour de conditionnement
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes</u>	absence /25g		AFNOR AES 10/3 09/00	1/ jour de conditionnement
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	absence /25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/ jour de conditionnement
<u>Staphylocoques Aureus</u>	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/ jour de conditionnement
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>	/			

- ☒ 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

Aspect / uiterlijk:	Une couleur homogène, ivoire
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	/
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	homogène, ivoire
Goût/ smaak:	Un goût fruité léger
Odeur / geur:	Un parfum franc
Texture / textuur:	Une texture ferme et souple

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	☐	☒
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	☐	☒
Coéliquies (sans gluten) / coeliakie	☒	☐
<u>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</u>	☐	☒
Garanti Kashér / Koshér gegarandeerd	☐	☒
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	☐	☒

5 . Allergènes /allergene

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	☒	☐		☒	☐	☐	☒
Lactose	☒	☐		☒	☐	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) – à préciser SCHELDPDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars...) – à préciser WEEKDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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) NOTEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Céleri et produits à base de céleri CELERI	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde MUSTARD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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	☐	☒		☐	☒	☐	☒

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

		DLC / TGT	DLUO /THT		
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	☐	☒		
		oui / ja	non / nee	non applicable	
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?		☒	☐	☐	
Sous quel format ? In welke formaat ?	☒ JJ/MM/AA DD/MM/JJ	☐	JJ/MM DD/MM	☐	autre (préciser) : andere (preciseren)
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja ☒	non / nee ☐	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DLUO +7 jours	Fréquence de prise : Frequentie : 1/lot après emballage
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :			7 caractères : quantième de conditionnement (3 chiffres) ; équipe (1 chiffre) ; lot de meules affinage (2 lettres) ; ligne de conditionnement (1 chiffre)		
Exemple/voorbeeld N°lot :		2502AF3			

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	°C	+8°C maximum
Température de conservation du produit après ouverture	°C	+8°C maximum
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	à consommer rapidement après ouverture
DLC minimum à la livraison chez FROMUN	JOURS	
Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	DAGEN	50 jours minimum jour de livraison inclus
Conservation maximale après jour de fabrication:	JOURS	
Maximale houdbaarheid na productie datum :	DAGEN	/

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

mode	oui	non
normal	☐	☒
sous vide/vacuum	☐	☒
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☒	☐
skin	☐	☒
autre / andere	☐	☒

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		☐	☒
gaz		☒	☐
		☐	☒
pochet O2 absorbant			
gaz utilisé + pourcentage	azote	☒	☐
	CO2	☒	☐

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse	palette
longueur / lengte (mm)	350	395	1200
largeur / breedte (mm)	240	289	800
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	30	296	1926
poids net (g) / nettogewicht	1000	10000	480000
poids brut (g) /brutogewicht	1013,07	10508,2	504411,6

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		10
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		8
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		6
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		48
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		480

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	12,67
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	
Coupelle en bois	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,4
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	13,07

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	377
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	377,5

Informations fournisseur / leverancier informatie:

Engagements du fournisseur / leverancier engagement

Dans l'attente d'une législation européenne, le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire belge 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 les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements.
- 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 de tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.

In afwachting van de Europese wetgeving moet de leverancier:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Belgische 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 de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen.
- 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.

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
2/11/2018	V GRANDVALLET / M FREIFER	VG/MF