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

courriel: qualite@fromun.be

Fiche Technique Qualité VERSION 2016

Informations produit :						
Références produit						
Référence fournisseur :	316	Code EAN produit				
Référence From un :	348	2996476+poids	3250553173165			
Dénomination commerciale du produit:	munster 750g environ Marikel	Code EAN carton	93250553173168			
Dénomination légale du produit:	munster au lait pasteurisé 750g env	N° agrément européen	FR 88 079 001 CE			
Marque:	Ermitage	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069092			
Mentions légales devant		Veillez nous envoye	,			
figurer sur l'emballage:	munster au lait pasteurisé l'(les) étiquette(s) de ce produit.					

N° CEE du fabricant	FR 88 079 001 CE
N° CEE de l'affineur	FR 88 079 001 CE

Certifications*	oui	non
HACCP		✓
IFS	✓	
BRC	>	
ISO22000		>
autre (préciser)		

^{*} Veillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

1. Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de poids

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
lait	animale	98,3		Munster	
sel	minérale	1,7		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
présure	animale	traces		UE	

2 . Déclaration nutritionnelle

✓	Pour 100g
	Pour 100ml
✓	de produit
	de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g	Valeur théorique/analytique			tuellement par portion	% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100 g			30	g	
Energie	1368 KJ	√		410	KJ	4,9 %
	330 kcal	✓		99	kcal	- %
matières grasses	27 g		✓	8,1	g	11,6 %
dont AG saturés	19 g	✓		5,7	g	28,5 %
dont AG mono insaturés	g			0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	g			0,0	g	- %
Glucides	1 g	√		0,3	g	0,1 %
dont sucres	1 g	✓		0,3	g	0,3 %
Fibres alimentaires	1,5 g	✓		0,5	g	- %
Protéines	20 g	√		6,0	g	12,0 %
sel	1,70 g		✓.	0,5	g	8,5 %
sodium	0,7 g	✓		0,2	g	- %
Calcium	430 mg	V		129,0	mg	16,1 %

^{*} Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fro	omage:							
			ressée cuite					
✓	Pâte molle à croute lavée		Pâte m	nolle à croute	fleurie			
	Pâte filée			ersillée				
	Pâte dure		Pâte d	emi-dure				
	Pâte fraiche		autre:					
Type de lai	t utilisé:							
, []	lait de vache		lait de	chèvre				
	lait de brebis		autre :					
Traitement	thermique :							
	lait cru		thermi	sé (températu	re inférieure à la	a pasteurisa	tion)	
	lait pasteurisé	Ħ	autre :			•	,	
T° :	min 72°C	T° :						
Durée :	min 15 sec	Durée:						
OGM et ion	isation:		ı					
				oui	non			
	it est-il conforme à la législation	n UE 1829/200	3 et UE	✓				
1830/2003	relatifs aux OGM ?							
Votre produ	iit contient-il des OGM ?				✓			
Votre produit a-t-il été ionisé ?					✓			
Corps étra	ngers:		ŗ					
				oui	non			
	fabrication / conditionnement es	st-elle équipée	d'un	✓				
détecteur de		2		F	Non formani	la a c	I	
Si oui, queii	les sont les limites de détection			Ferreux	Non ferreux	Inox		
				3mm	3mm	3mm		
	fabrication / conditionnement es	st-elle équipée	d'un		\checkmark			
détecteur à	rayon X ?							
Caranticas	z vous l'absence de bois, verre	nlactique	2	✓	\checkmark			
	lles sont les mesures mises en			e rieguae da r	résence de cor	ne étrangers	. 2	
	s une procédure de gestion des			s risques de p	breserice de cor	ps etrangers	, :	
	itissons l'absence de corps étra			s la limite de d	détection de notr	re détecteur	de métaux	
rtouo garan	tiodonio rabbonios de despe esta	ngoro motamq	acc danc	3 14 1111110 40 0	actocatori do noti	o dolociodi	ao motadx	

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité		45-56%	calcul	1/ jour de fabrication
Extrait sec		44-55%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Gras sur sec		50% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans le produit fini	27%	+/-5,4%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans l' extrait sec		50% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé		64-71%	calcul	1/ jour de fabrication
pH				
aW				
taux de sel	1.7%	+/-0.5%	analyseur rapide	1/ iour de fabrication

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/jour de fabrication
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence /25g	/	AFNOR AES 10/3 09/00	1/lot
Moisissures				
Salmonella	absence /25g	/	AFNOR BKR 23/04 12/07	1/jour de fabrication
Staphylocoques Aureus	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/jour de fabrication
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

✓	Analyse en laboratoire interne
	Analyse en laboratoire externe
	adresse du laboratoire externe :
	Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Une croûte lisse et légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé			
Goût:	Une goût doux et authentique, légèrement salé et sans amertume			
Odeur:	Une odeur typique et légèrement amoniaquée			
Texture:	une pâte caractéristique souple et onctueuse			

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien		✓
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)		V
Cœliaques (sans gluten)	✓	
Allergiques au lactose (sans lait de vache)		✓
Garanti Kasher		V
Garanti Halal		V

4 . Allergènes

			En cas de présence :	Risque de présence fortuite			e
Allergènes Majeurs	Présent dans premiè		composant(s) concerné(s)	risque de présence dans l'usine contamination ci			
	oui	non	0011001110(0)	oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	▽			▽			V
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		\ <u>\</u>			V		7
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes) – à préciser		✓			V		V
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars) – à préciser		\			V		7
Oeufs et produits à base d'œufs		V			V		✓
Poissons et produits à base de poissons		✓			V		V
Arachides et produits à base d'arachides		V			V		V
Soja et produits à base de soja – à préciser		V			V		V
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)					S		7
Lupin et produits à base de lupin		7			>		7
Céleri et produits à base de céleri		\			>		7
Moutarde et produits à base de moutarde		7			V		V
Sésame et produits à base de graines de sésame		7			✓		✓
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂ – préciser la concentration		\			\		>

5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit DLUO Date ✓ apposée sur le produit: oui non non applicable La date de péremption est-**√** elle imprimée sur chaque produit? Sous quel $\sqrt{}$ JJ/MM/AA format? JJ/MM autre (préciser) : oui non Conservez-vous des Durée de Fréquence 1/lot après **√** échantillons? conservation DLUO+7jour de prise emballage Température de stockage du produit °C +8°C maximum Température de transport du produit °C +8°C maximum Température de conservation du produit avant ouverture °C +8°C maximum °C Température de conservation du produit après ouverture +8°C maximum Durée de vie du produit après ouverture **JOURS** à consommer rapidement après ouverture Degré d'humidité: DLV minimum à la livraison chez FROMUN JOURS 28 jours minimum jour de livraison inclus Conservation maximale après jour de fabrication: **JOURS** 5.2 Mode de conditionnement du produit si sous atmosphère mode oui non protectrice, précisez le type: oui non normal pression ✓ sous vide gaz sous 4 atmosphère protectrice pochet O2 absorbant skin 1 azote autre C02 1 gaz utilisé + %ge

6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)		356	1200
largeur(mm)		178	800
diamètre(mm)	170		
hauteur (mm)	35	63	1410
poids net (kg)	0,75	1,5	300
poids brut (kg)	0,7574	1,6102	340,04

Colisage	
PCB	2
nb de cartons par couche	10
nb de couches par palette	20
nb de cartons par palette	200
nb d'UVC/palette	400

Emballages primaires	poids (g)	nombre
film alimentaire		
papier alimentaire		
complexe fromager	6,8	1
fond de boite en carton		
fond de boite en bois		
boite en carton		
boite en bois		
coupelle en céramique		
coupelle plastique		
barquette plastique		
seau en plastique		
verre		
paillon		
étiquette	0,3	2
autre :		
poids total		7,4

	Emballages secondaires	poids (g)	nombre	
0	carton	95	1	95
0	paillon		0	0
6,8	caissette en bois		0	0
0	étiquette	0,4	1	0,4
0	autre:		0	0
0	poids total (g)		95,4	
0	en kilo	0.0954		•

0,0954 en kilo

0 0

en kilo 0,0074

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature	
8/02/2016	V.GRANDVALLET - Responsable Relations Clients et Qualité produits	VG	

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