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 Qualité /Kwaliteit technische fiche
VERSION /VERSIE 2017

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	7350	**Code EAN produit / EAN code product**	
Code From un :	3005	**Code EAN carton / EAN code karton**	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Raclette MAZOT corsé	**N° agrément européen / europeense goekeuring**	CH 2409
Dénomination légale /wettelijk benaming		**N° de nomenclature douanière (intrastat)**	040
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°	CH 2409		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°			

Certifications*	oui/ja	non/nee
ISO 9001	☑	☐
ISO 14001	☑	☐
ISO 17025	☑	☐
FSSC 22000	☑	☐
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : /02/2017	
SIGNATURE / HANDTEKENING	

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

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de poids** **in afnemende volgorde van gewicht**

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
Lait de vache pasteurisé		98,50%		Suisse	
Sel		1,50%		Suisse	
Présure coagulant d'origine animale		traces		Europe	
Cultures lactiques		traces		Europe	

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				g	
Energie	1480,00	**KJ**	☐	☑	0	KJ	0,0 %
	357,00	**kcal**	☐	☑	0	kcal	- %
lipides	28,50	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	17,10	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	<0.1	**g**	☐	☑	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
dont sucres suiker	<0.1	**g**	☐	☑	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires		**g**	☐	☐	0,0	g	- %
Protéines	25,20	**g**	☐	☑	0,0	g	0,0 %
Sel Zout	1,50	**g**	☐	☐	0,0	g	0,0 %
Sodium Natrium	0,60	**g**	☐	☐	0,0	g	- %
Calcium		**mg**	☐	☐	0,0	mg	0,0 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
* Referencie 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 pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
- ☐ Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen
- ☐ Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
- ☐ Pâte filée gesponnen z.
- ☐ Pâte persillée geaderde zuivel
- ☐ Pâte dure harde zuivel
- ☑ Pâte demi-dure halfharde zuivel
- ☐ Pâte fraiche verse zuivel
- ☐ autre: andere:

Type de lait utilisé: Soortmelk :

- ☑ lait de vache Koemelk
- ☐ lait de chèvre geitenmelk
- ☐ lait de brebis Schapen melk
- ☐ autre : andere

Traitement thermique : thermische behandeling

- ☐ lait cru Rauwe melk
- ☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- ☑ lait pasteurisé gepasteuriseerde
- ☐ autre / andere :

T° : ° T° : °

Durée / duur : sec Durée / duur : sec

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 **metaal**detector uitgerust	☐	☑	
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 détecteur à **rayon X** ? Is de productie-verpakkingslijn met een **RX** detector uitgerust ?	☐	☐	
Garantissez 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?

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 / vochtgehalte	55,00%			
Extrait sec / droge stof				
Gras sur sec / vet op droge	45% min			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	28,50%			
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof				
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data				
aW				
taux de sel / zoutgehalte				

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

Paramètres	cibles / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli		100		
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	nd/25g			
Moisissures Schimmel				
Salmonella	nd/25g			
Staphylocoques Aureus		100		
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☑ 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:	Couleur extérieur : brun/orange, intérieur : jaune moyen
Goût/ smaak:	franc, corsé
Odeur / geur:	franc, corsé
Texture / textuur:	tendre, fondante, onctueuse

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	☐	☑
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	☑	☐
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	☐	☐
Garanti Kasher / Kosher 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 (y compris lactose et protéines de lait) MELK	☑	☐		☐	☑	☐	☑
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 SCHELPDIEREN	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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 SO2 - 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)	

	oui / ja	non / nee				
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	☐	☐	Durée de conservation : Houdbaarheid :		Fréquence de prise : Frequentie :	

Température de stockage du produit / Opslag T° **°C**	< 6°C
Température de transport du produit / Transport T° **°C**	< 6°C
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening **°C**	< 6°C
Température de conservation du produit après ouverture **°C** Bewaringstemperatuur na opening	< 6°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening **Jour/Dag**	
Degré d'humidité / vochtigheidsgraad:	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN **JOURS** Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN **DAGEN**	60 jours
Conservation maximale après jour de fabrication: **JOURS** Maximale houdbaarheid na productie datum : **DAGEN**	105 à 119 jours

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	☐	☐
	C02	☐	☐

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC	carton	palette
longueur / lengte (mm)			
largeur / breedte (mm)			
diamètre/diameter (mm)	33 cm		
hauteur / hoogte (mm)			
poids net (kg) / nettogewicht	6	0	0
poids brut kg /brutogewicht	6	0	0

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	0
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	0

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)	nombre / aantal	
voedings film alimentaire			0
voedings papier alimentaire			0
complexe fromager / kaascomplex		1	0
fond de boite en carton / bodem in karton			0
fond de boite en bois / bodem in hout			0
oite en carton / kartonnen doo			0
boite en bois / houten doos			0
coupelle en céramique / potje in keramiek			0
coupelle plastique / plastiek potje			0
barquette plastique / plastiek bakje			0
seau en plastique / plastic emmer			0
verre / glas			0
paillon / stro			0
étiquette / etiket		1	0
autre / andere :			0
poids total/totaal gewicht	**0**		
KG	0		

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)	nombre / aantal	
carton / karton		1	0
paillon / stro		0	0
caissette en bois /houten doos		0	0
étiquette / etiket		1	0
autre / andere :		0	0
poids total / gewicht (g)	**0**		
KG	0		

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 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.

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 naam en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening