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 :	DEL01	Code EAN produit	3 760038 79001 0
Référence From un :			
Dénomination commerciale du produit:	Délice de Pommard moutarde GM cloche	Code EAN carton	(01)03760038790010 (10)n°lot (15)DLC (30)000006
Dénomination légale du produit:	Délice de Pommard 200g au son de moutarde	N° agrément européen	FR 21 056 014 CE
Marque:	Délice de Pommard	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069099
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	nom du produit, liste des ingrédients, poids net, nom et adresse responsable, pays d'origine, date de durabilité minimale, mode de conservation, déclaration nutritionnelle		

N° CEE du fabricant	FR 21 056 014 CE
N° CEE de l'affineur	

Certifications*	oui	non
HACCP	☑	☐
IFS	☐	☑
BRC	☐	☑
ISO22000	☐	☑
autre (préciser)		

DATE :	**01/2016**
SIGNATURE	

* 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
Fromage à pâte molle pasteurisé	animale (bovin)	94,50	-	France	
son de moutarde	végétale	4,00	-	Canada ou Bourgogne	
sel marin	minérale	<2	-	France	
présure	animale (bovin)	traces	-	France	
ferments lactiques	microbienne	traces	-		
Chlorure de calcum	minérale	traces	-		

TYPE DE PRESURE :

- [x] animale
- [ ] microbienne

2 . Déclaration nutritionnelle

- [x] Pour 100g
- [ ] Pour 100ml
- [ ] de produit
- [x] de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g		Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion		% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100	g			25	g	
Energie	1454,40	**KJ**	☑	☐	364	KJ	4,3 %
	352,00	**kcal**	☑	☐	88	kcal	- %
matières grasses		**g**	☐	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés	67,60	**g**	☑	☐	16,9	g	84,5 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides	3,00	**g**	☑	☐	0,8	g	0,3 %
dont sucres	0,10	**g**	☑	☐	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,40	**g**	☑	☐	0,1	g	- %
Protéines	8,00	**g**	☑	☐	2,0	g	4,0 %
sel	<2,00	**g**	☑	☐	0,5	g	8,3 %
sodium	441,80	**g**	☑	☐	110,5	g	- %
Calcium	73,00	mg	☑	☐	18,3	mg	2,3 %

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

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

☐	Pâte pressée non cuite	☐	Pâte pressée cuite
☐	Pâte molle à croute lavée	☐	Pâte molle à croute fleurie
☐	Pâte filée	☐	Pâte persillée
☐	Pâte dure	☐	Pâte demi-dure
☑	Pâte fraiche	☐	autre:

Type de lait utilisé:

☑	lait de vache	☐	lait de chèvre
☐	lait de brebis	☐	autre :

Traitement thermique :

☐	lait cru	☐	thermisé (température inférieure à la pasteurisation)
☑	lait pasteurisé	☐	autre :
	T° : 78°		T° : °
	Durée : 30 sec		Durée: sec

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	☑	☐
Votre produit contient-il des OGM ?	☐	☑
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	☐	☑

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de **métaux** ?	☑	☐	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
	x	x	x
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ?	☐	☑	
Garantissez vous l'absence de **bois, verre, plastique** … ?	☐	☑	

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?

- Absence bois : "Interdiction palette bois et cagette bois dans les zones de produits nus"
- Absence verre : Procédure de bris de verre et enregistrement
- Absence plastique : Contrôle visuel (manipulation manuelle de chaque produit), utilisation cagettes plastiques colorées

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité	53%			
Extrait sec	46%			
Gras sur sec	72%			
Matière grasse dans le produit fini	32%			
Matière grasse dans l' extrait sec	72%			
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé	80%			
pH	4,80			
aW				
taux de sel	<2%			

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

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				1/an
Coliformes				
Escherichia coli	<10		NF ISO 16649-2	
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence dans 25g		AES 10/3-09/00	
Moisissures				
Salmonella	absence dans 25g		AES 10/04-05/04	
Staphylocoques Aureus	<100		NF EN ISO 6888-2	
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☐ Analyse en laboratoire interne
☑ Analyse en laboratoire externe
adresse du laboratoire externe : AGROBIO 55000 BAR le DUC
☑ Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	marron
Goût:	douce aigrelette
Odeur:	lactique et moutarde
Texture:	crémeuse

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

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	☑	☐	fromage	☑	☐	☐	☑
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	☐	☑		☑	☐	☑	☐
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Oeufs et produits à base d'œufs	☐	☑		☑	☐	☑	☐
Poissons et produits à base de poissons	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Soja et produits à base de soja – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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)	☐	☑		☑	☐	☑	☐
Lupin et produits à base de lupin	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Céleri et produits à base de céleri	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Moutarde et produits à base de moutarde	☑	☐	son de moutarde	☑	☐	☑	☐
Sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	☐	☑

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	☑	☐	☐

Sous quel format ?	☑ JJ/MM/AA	☐ JJ/MM	☐ autre (préciser) :

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	☐	☑

Durée de conservation		Fréquence de prise	

Température de stockage du produit	2 à 6°C
Température de transport du produit	2 à 6°C
Température de conservation du produit avant ouverture	2 à 6°C
Température de conservation du produit après ouverture	2 à 6°C
Durée de vie du produit après ouverture	7 jours
Degré d'humidité:	
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	40 jours
Conservation maximale après jour de fabrication:	56 jours

5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	oui	non
normal	☐	☐
sous vide	☐	☐
sous atmosphère protectrice	☑	☐
skin	☐	☐
autre	☐	☐

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
pression		☐	☑
gaz		☑	☐
pochet O2 absorbant		☐	☑
gaz utilisé + %ge	azote	☑	☐
	C02	☑	☐

6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)		337	
largeur(mm)		223	
diamètre(mm)	110		
hauteur (mm)	57	66	
poids net (kg)	0,200	1,2	120
poids brut (kg)	0,2176	1,442	0

Colisage	
PCB	
nb de cartons par couche	10
nb de couches par palette	10
nb de cartons par palette	100
nb d'UVC/palette	600

Emballages primaires	poids (g)	nombre	
film alimentaire			0
papier alimentaire			0
complexe fromager	18	1	18
fond de boite en carton			0
fond de boite en bois			0
boite en carton			0
boite en bois			0
coupelle en céramique			0
coupelle plastique			0
barquette plastique			0
seau en plastique			0
verre			0
paillon			0
étiquette	1	1	1
autre :			0
poids total	**19**		
en kilo	0,019		

Emballages secondaires	poids (g)	nombre	
carton	1200	1	1200
paillon		0	0
caissette en bois		0	0
étiquette	1	1	1
autre:		0	0
poids total (g)	**1201**		
en kilo	1,201		

Informations fournisseur:

Engagement du fournisseur

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
- 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.
- De tenir à jour tous les documents faisant référence aux actions de gestion de la qualité, la sécurité et l'hygiène, lui permettant de garantir des résultats conformes à nos attentes.

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature

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