



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 :		Code EAN produit / EAN code product	3266360612018
Code From un :	2203	Code EAN carton / EAN code karton	13266360612015
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Saint-Marcellin céramique 80g 50%	N° agrément européen / europeense goekeuring	26 281 01
Dénomination légale /wettelijk benaming	Saint-Marcellin céramique 80g 50% au lait cru	N° de nomenclature douanière (intrastat)	4069093
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Saint-Marcellin céramique 80g 50%	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°	F 26 281 01		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	F 26 281 01		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

autre (préciser) /
andere (preciseren)

DATE :01/02/2017

SIGNATURE /
HANDTEKENING

* Veuillez 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 cru de vache	animale	97,4		France	
Sel	minérale	1,5		France	
Ferments d'affinage et d'aromatisation	microbienne	1,5		France et Danemark	
Présure	animale	0,06		France	
Chlorure de calcium	minérale	0,02		France	
Levures et moisissures	microbienne	0,01		France	

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 theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		100 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		g	
Energie	1022,00	KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	246,00	kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
lipides	20,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	16,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
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	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	<1	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
dont sucres <u>suiker</u>	<0,5	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines	16,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	1,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,60	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Calcium		mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	mg	0,0 %

* 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:

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

Type kaas :

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

Type de lait utilisé:

- lait de vache / Koemelk
- lait de brebis / Schapen melk

Soortmelk :

- lait de chèvre / geitenmelk
- autre : / andere

Traitement thermique :

- lait cru / Rauwe melk
- lait pasteurisé / gepasteuriseerde
- T° : °
- Durée / duur : sec

thermische behandeling

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere :
- T° : °
- 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?	<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? / Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<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 détecteur de métaux ? / Is de productie-verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	<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 mm	2,5 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 ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? / Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...?	<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 ? / 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 / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	60,00%	5%	NF V04 282	
Extrait sec / droge stof	40,00%	≥ 40 %	NF V04 282	
Gras sur sec / vet op droge	50,00%	5%	NF V04 287	
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	20,00%	2%	NF V04 287	
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof				
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle / essentiële data	5,1	0,1	pH metre	
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	10 000,00	100000/g	NORME V08-053	
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence / 25	/	BKR 23/1-9-02 BKR 23/3-11-02	
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence / 25	/	AES10/04-05/04 MSRVBIOKAR	
Staphylocoques Aureus	1 000,00	10000	NORME V08-57 1 OU 2	
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:	Aspect : Forme d'un cylindre à bords arrondis, diamètre : 65 à 80 mm, hauteur : 20 à 25 mm. Couleur : Flore de surface : croûte, parfois légèrement plissée, en grande partie ou totalement recouverte de moisissures (de couleurs : blanc, beige à gris-bleu)
Goût/ smaak:	Saveur : goût franc (goût fruité, de miel..) à dominante lactique et moyennement salée.
Odeur / geur:	frais acidulé.
Texture / textuur:	Texture : A la coupe : pâte de couleur crème, lisse et homogène et pouvant comporter quelques trous. En bouche : croûte à peine perceptible, texture fondante voire crémeuse.

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coéliquas (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lait, crème, ferments lactiques	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
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"/>
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 connaissance) NOTEN	<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"/>
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 van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO₂ - geef de concentratie	<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	DLUO / 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-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sous quel format ? In welke formaat ?	<input checked="" type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input type="checkbox"/>	autre (préciser) : andere (preciseren)

Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DLUO + 15 jours	Fréquence de prise : Frequentie :	chaque lot
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

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 Bewaringstemperatuur na opening	°C	≤ 6°C
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	jusqu'à DLUO
Degré d'humidité / vochtigheidsgraad:		
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	45 jours
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	30 jours

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 / beschermde 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, précisez le type:	oui	non
pression	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage		
azote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC	carton	palette
longueur / lengte (mm)		345	1200
largeur / breedte (mm)		230	800
diamètre/dia meter (mm)	95		
hauteur / hoogte (mm)	35	45	150
poids net (kg) / nettogewicht	0,105	0,11	25
poids brut kg /brutogewicht	0,22	1,435	0

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		18
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		180
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		1080

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
voedings film alimentaire	5	1
voedings papier alimentaire		
complexe fromager / kaascomplex		
fond de boite en carton / bodem in karton		
fond de boite en bois / bodem in hout		
boite en carton / kartonnen doos		
boite en bois / houten doos		
coupelle en céramique / potje in keramiek	105	1
coupelle plastique / plastic potje		
barquette plastique / plastic bakje		
seau en plastique / plastic emmer		
verre / glas		
paillon / stro		
étiquette / etiket	5	1
autre / andere :		
poids total / totaal gewicht	115	

KG 0,115

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
5 carton / karton	110	1
0 paillon / stro		0
0 caissette en bois / houten doos		0
0 étiquette / etiket	5	1
0 autre / andere :		0
poids total / gewicht (g)	115	

0 KG 0,115

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
2021/11/17	BORDELIER Pieme. PDG	