



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 :	8889	Code EAN produit / EAN code product	3760149210025
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale / elsbenaming:	BOUCHON D'ARMANCE 140 g	N° agrément européen / europeense goekeuring	
Dénomination légale / wettelijk benaming	BOUCHON D'ARMANCE 140 g	N° de nomenclature douanière (intrastat)	040
Mention légale obligatoire sur l'emballage/ verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	poids, ingrédients, t°c,DLUO, N° de lot, Nom du producteur	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 10 140 001		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°	FR 10 140 001		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE :17 /01/2017

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**

David Petiot

* 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		97,8%		France	Fermier
SEL		1,90%			
PRESURE		0,2%			
FERMENTS		0,1%			

TYPE DE PRESURE :
STREMSELFOORT

animale /dierlijk
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 valeur théorique/analytique theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		g	
<u>rgie</u>	1100	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	266	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
<u>lipides</u>	22,00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	15,60	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés	5,44	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés	0,57	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<u>Glucides</u> <u>Koolhydraten</u>	0,00	g traces	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres <u>suiker</u>	0,00	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines	17,40	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<u>Sel</u> <u>Zout</u>	1,90	g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<u>Sodium</u> <u>Natrium</u>		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:		Type kaas :	
<input type="checkbox"/>	Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel	<input type="checkbox"/>	Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel
<input type="checkbox"/>	Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen	<input checked="" type="checkbox"/>	Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
<input type="checkbox"/>	Pâte filée gesponnen z.	<input type="checkbox"/>	Pâte persillée gaderde zuivel
<input type="checkbox"/>	Pâte dure harde zuivel	<input type="checkbox"/>	Pâte demi-dure halfharde zuivel
<input type="checkbox"/>	Pâte fraîche verse zuivel	<input type="checkbox"/>	autre: andere:
Type de lait utilisé:		Soortmelk :	
<input checked="" type="checkbox"/>	lait de vache Koemelk	<input type="checkbox"/>	lait de chèvre geitenmelk
<input type="checkbox"/>	lait de brebis Schapen melk	<input type="checkbox"/>	autre : andere
Traitement thermique :		thermische behandeling	
<input checked="" type="checkbox"/>	lait cru Rauwe melk	<input type="checkbox"/>	thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
<input type="checkbox"/>	lait pasteurisé gepasteuriseerde	<input type="checkbox"/>	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?	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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 ?	<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	58,00%	60 à 55%	en Labo	
Extrait sec / droge stof	42,00%	40 à 45%	en Labo	
Gras sur sec / vet op droge				
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	23,00%	40 à 45%	en Labo	
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	50,00%	48 à 59%	en Labo	
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pt donnée essentielle essentiële data	5	4,8 à 5,2	PH metre en interne	
aW				
taux de sel / zoutgehalte	1,90%	0,50%		

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			pas de contrôle	
Coliformes	oui	(m=10000)	labo	2 fois / an
<u>Escherichia coli</u>	oui	(m=10000)	labo	2 fois / an
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist	oui	(m=1000)	analyse lait	1 / 2 fois par an
Listeria	oui	absente	labo + analyse de lait	2 fois / an
Listeria spp	oui	absente	labo	2 fois / an
<u>Listeria monocytogènes</u>	oui	absente	labo	2 fois / an
Moisissures Schimmel	oui	(m=1000)	labo + analyse de lait	
<u>Salmonella</u>	oui	absente	labo + analyse de lait	2 fois / an
<u>Staphylocoques Aureus</u>	oui	(m=10000)	labo + analyse de lait	2 fois / an
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
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 creme
Goût/ smaak:	Champignons, noisettes
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	Pâte Fondante, caractère lactique

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

Date apposée sur le produit:	Datum op het product	DLC / TGT <input type="checkbox"/>	DLUO / THT <input checked="" type="checkbox"/>
------------------------------	----------------------	---------------------------------------	---

La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? <i>Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?</i>	oui / ja <input checked="" type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	non applicable <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 <input type="checkbox"/>	non / nee <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	4°C	Fréquence de prise : Frequentie :	sur tout les lots
---	--------------------------------------	---------------------------------------	---	-----	--------------------------------------	-------------------

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2 à 6 C°
Température de transport du produit / Transport T°	°C	2 à 6 C°
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	2 à 6 C°
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	2 à 6 C°
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	60
Degré d'humidité / vochtigheidsgraad:		
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	30
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	60

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 checked="" type="checkbox"/>
gaz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage		
azote	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC	carton	palette
longueur / lengte (mm)		240	1200
largeur / breedte (mm)		180	800
diamètre/diameter (mm)	60		
hauteur / hoogte (mm)	65	75	166
poids net (kg) / nettogewicht	0,14	0,21	24
poids brut kg / bruto gewicht	0,19501	1,19107	24

Colisage		
Unités de vente / verkoops eenheden par carton		6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag		12
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet		12
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet		144
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet		864

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
voedings film alimentaire		

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)	nombre / aantal
carton / karton		0

voedings papier alimentaire	11	5	
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			
coupelle plastique / plastic potje			
barquette plastique / plastic bakje			
seau en plastique / plastic emmer			
verre / glas			
paillon / stro			
étiquette / etiket	0,01	1	0,01
autre / andere :			0
poids total / totaal gewicht		55,01	
	KG		0,05501

55	paillon / stro		0	0
0	caissette en bois / houten doos	21	1	21
0	étiquette / etiket	0,01	1	0,01
0	autre / andere :		0	0
0	poids total / gewicht (g)		21,01	
0	KG			0,02101

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 E 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 fonction de la personne die deze fiche ingevuld heeft .	naam	signature / handtekening
17/01/2017		David Petiot	