



mise à jour /11/2015

**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 :		Code EAN produit	
Référence From un :	2086		3307901200025
Dénomination commerciale du produit:	Affinois light	Code EAN carton	
Dénomination légale du produit:	Affinois light	N° agrément européen	FR 42168001 CE
Marque:		N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069089
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:			

N° CEE du fabricant	
N° CEE de l'affineur	

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

**DATE : 01/2016**

**SIGNATURE**

\* Veuillez 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 de vache	98,35				
Sel	1,6				
Ferments d'affinage	traces				
Ferments lactiques	traces				
Coagulant	traces				

TYPE DE PRESURE :  animale  
 microbienne

# 2 . Déclaration nutritionnelle

- Pour 100g
- Pour 100ml
- de produit
- de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g	Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion	% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	g	
<b>Energie</b>	695,00 <b>KJ</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	166,00 <b>kcal</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
<b>matières grasses</b>	9,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>dont AG saturés</b>	6,80 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	<b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<b>Glucides</b>	1,30 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>dont sucres</b>	1,30 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>Fibres alimentaires</b>	0,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<b>Protéines</b>	20,00 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>sel</b>	1,60 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
<b>sodium</b>	0,68 <b>g</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
<b>Calcium</b>	0,62 <b>mg</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 mg	0,0 %

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

### 3. Caractéristiques du produit fini

#### 3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

##### Type de fromage:

- |                          |                           |                                     |                             |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Pâte pressée non cuite    | <input type="checkbox"/>            | Pâte pressée cuite          |
| <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte lavée | <input checked="" type="checkbox"/> | Pâte molle à croûte fleurie |
| <input type="checkbox"/> | Pâte filée                | <input type="checkbox"/>            | Pâte persillée              |
| <input type="checkbox"/> | Pâte dure                 | <input type="checkbox"/>            | Pâte demi-dure              |
| <input type="checkbox"/> | Pâte fraîche              | <input type="checkbox"/>            | autre:                      |

##### Type de lait utilisé:

- |                                     |                |                          |                |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|----------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait de vache  | <input type="checkbox"/> | lait de chèvre |
| <input type="checkbox"/>            | lait de brebis | <input type="checkbox"/> | autre :        |

##### Traitement thermique :

- |                                     |                 |                          |   |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | lait cru        | <input type="checkbox"/> | thermisé (température inférieure à la pasteurisation) |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre :   |
| T° :                                | °               | T° :                     | °   |
| Durée :                             | 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 ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit contient-il des OGM ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

##### Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de <b>métaux</b> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à <b>rayon X</b> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Garantissez vous l'absence de <b>bois, verre, plastique</b> ... ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?			

#### 3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité				
Extrait sec	37,00%			
Gras sur sec				
Matière grasse dans le produit fini	9			
Matière grasse dans l' extrait sec	25			
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé				
pH				
aW				
taux de sel				

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

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
<b>Escherichia coli</b>				
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>				
Moisissures				
<b>Salmonella</b>				
<b>Staphylocoques Aureus</b>				
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:	
Goût:	
Odeur:	
Texture:	

Le produit convient-il aux:	oui	non
Régime ovolacto-végétarien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coéliqués (sans gluten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Kasher	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Halal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 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)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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	<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)	<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	<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	<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	<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	<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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> – préciser la concentration	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sous quel format ?	<input checked="" type="checkbox"/> JJ/MM/AA	<input type="checkbox"/> JJ/MM	<input type="checkbox"/> autre (préciser) :
--------------------	--	--------------------------------	---

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Durée de conservation	Fréquence de prise

Température de stockage du produit	4-8 °C
Température de transport du produit	4-8 °C
Température de conservation du produit avant ouverture	°C
Température de conservation du produit après ouverture	°C
Durée de vie du produit après ouverture	jours
Degré d'humidité:	
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	25 jours
Conservation maximale après jour de fabrication:	jours

## 5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	oui	non
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre	<input type="checkbox"/>	<input 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 + %ge	azote	<input type="checkbox"/>
	CO2	<input type="checkbox"/>

## 6. Informations logistiques

	UVC	carton	palette
longueur(mm)			
largeur(mm)			
diamètre(mm)	225		
hauteur (mm)	40		
poids net (kg)	1,5	1,5	135
poids brut (kg)	1,518	1,518	0

Colisage	
PCB	1
nb de cartons par couche	10
nb de couches par palette	9
nb de cartons par palette	90
nb d'UVC/palette	180

Emballages primaires	poids (g)	nombre
film alimentaire		
papier alimentaire		
complexe fromager		1
fond de boîte en carton		
fond de boîte en bois		
boîte en carton		
boîte en bois		
coupelle en céramique		
coupelle plastique		
barquette plastique		
seau en plastique		
verre		
paillon		
étiquette		1
autre :		
<b>poids total</b>		<b>0</b>

en kilo

0

Emballages secondaires	poids (g)	nombre
carton		1
paillon		0
caissette en bois		0
étiquette		1
autre:		0
<b>poids total (g)</b>		<b>0</b>
en kilo		0

## 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.**