



FROM-UN S.A.

Z.I. TUBIZE 2

Rue François Englert 21 1480 Tubize

Tel 0032/(0)2/355.12.62

email: qualite@fromun.be

**Fiche technique / technische fiche
VERSION / VERSIE 2025**

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	128.002	Code EAN sur l'étiquette-produit / Vermelding EAN code van het product etiket	3250552521288
Code From un :	2116	Code EAN sur l'étiquette-carton / Vermelding EAN code van het etiket op het karton	13250552521285
Dénomination commerciale / handelsbenaming:	BRIE 33% 1KG R N MAUBERT	N° CEE conditionneur / Europese goedkeuring	FR 88 079 001 CE
Dénomination légale / wettelijk benaming:	Petit Brie - Fromage au lait pasteurisé	N° de nomenclature douanière - douane nomenclatuur Nr (intrastat)	04 06 90 84
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Petit Brie - Fromage au lait pasteurisé	Veuillez nous envoyer, dans un mail à part, les étiquettes PRODUIT ET COLIS / Gelieve in een apart mail, de PRODUCT EN DOOS etiketten door te sturen.	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 88 079 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als het verschillend is)	FR 88 079 001 CE		

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

DATE : 01/04/25

SIGNATURE /
HANDTEKENING

MF

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s) ainsi que l'attestation AOP ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

* Gelieve uw nieuw certificaat naar ons door te sturen na verloop geldigheidsdatum en het IGP of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

2 . Liste des ingrédients* (repris sur l'étiquette) / Ingredientenlijst* (vermeld op het etiket)

MERCI d'annexer l'étiquette du produit reprenant les ingrédients et valeurs nutritionnelles et vérifier la correspondance de ces données avec celles indiquées sur celle-ci. / DANK U om het etiket van het product met de ingrediënten en voedingswaarden te bevestigen en de overeenstemming van deze gegevens met die erop staan te controleren.

*SELON / VOLGENS INCO CE 1169/2011 + CE 775/2018 COMPLETER L ORIGINE PRECISE DE L INGREDIENT MAJORITAIRE/ DE PRECIEZE OORSPRONG VAN HET MEERDERE INGREDIENT VOLTOOIEN

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays PRECIS (pas EU) d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES (niet EU) land van oorsprong van alle ingrediënten*	Remarque Opmerking
lait	animale	98,8	France	
sel	minérale	1,2	UE	
ferments	microbienne	traces	UE	
coagulant	microbien	traces	UE	
TYPE DE PRESURE :	<input type="checkbox"/>	animale /dierlijk		
STREMSELSOORT	<input checked="" type="checkbox"/>	microbienne / microbiële		

3 . Déclaration nutritionnelle* (reprise sur l'étiquette) Voedingswaarden* (vermeld op het etiket)

MERCI de vérifier la correspondance de ces données avec celles indiquées sur les étiquettes produit et colis / BEDANKT voor het controleren van de overeenstemming van deze gegevens met die vermeld staan op de product-doosetiketten.

- 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 vet 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		g	
Energie energie	1544 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	373 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	0 kcal	- %
Matières grasse Vetten	33,00 g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	23,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	1,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	1,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	18,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	1,20 g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	0,55 g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium Calcium	mg	<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:

Soortkaas :

- | | | | |
|--------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <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 / geaderde 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: |

Croûte comestible / eetbare korst oui/ ja non/nee

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 type="checkbox"/> | lait cru / Rauwe melk | <input type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé / gepasteuriseerde | | T° : ° |
| | Durée / duur : minimum 20 sec | | Durée / duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingstijd : 8 jours minimum

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 contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?	<input type="checkbox"/>	<input 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 metaal detecteur 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
	3 mm	3 mm	3 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 checked="" 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?
 Nous réalisons régulièrement des audits internes (corps étrangers, examens hygiènes...) afin de nous assurer que les procédures sont bien respectées.
 Nous avons supprimé au maximum le verre dans nos zones de production pour éviter le risque bris de verre. Toutefois, nous avons mis en place une procédure « bris de verre » qui est testée une fois par an.

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / en chemische kenmerken van het eindproduct

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte		42 à 52%	calcul	en cours d'affinage
Extrait sec / droge stof		48 à 58%	analyseur rapide	en cours d'affinage
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	33,00%	+/-6,6%	analyseur rapide	en cours d'affinage
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof		60% minimum	calcul	en cours d'affinage
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		64 à 74%	calcul	en cours d'affinage

pH Donnée essentielle essentielle data	5,2	4 à 6	pH mètre	en cours d'affinage
aW	0,95 env			donnée indicative

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

Paramètres	Cible (à la fabrication) / Doel (aan de productie)	Tolérances (date limite de consommation) / Toleranties (Einde houdbaarheid)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	/			
<u>Escherichia coli</u> <u>E coli STEC (lait cru)</u>	m=100 ufc/g	M=1000 ufc/g	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/ jour de fabrication par technologie (après emballage)
Levures Gist	/			
Listeria spp	/			
<u>Listeria monocytogènes**</u>	non détecté / 25g		AFNOR AES 10/3 09/00	1/ jour de fabrication par technologie (après emballage)
Moisissures Schimmel	/			
<u>Salmonella</u>	non détecté / 25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/ jour de fabrication par technologie (après emballage)
<u>Staphylocoques coagulase + (aureus)</u>	m=100 ufc/g	M=1000 ufc/g	NF EN ISO 12/07 6888	1/ jour de fabrication par technologie (après emballage)
Streptocoques fécaux	/			
<u>Campylobacter</u>	/		non analysé	non analysé

*Cible et tolérances des microorganismes définies conformément aux critères du fromage à base de lait cru/thermisé OU à base de lait pasteurisé *Doel en toleranties voor micro-organismen die zijn vastgesteld overeenkomstig de criteria voor kaas op basis van rauwe/gethermiseerde melk OF gepasteuriseerde melk .

** Conformément au règlement 2073 2005 pour les produits à base de lait cru, thermisé ou pasteurisé présentant une DLC > à 5 jours et/ou un PH > 4,4 et/ou Aw > 0,92 et/ou PH > 5 et Aw > 0,94 , un "challenge test" est nécessaire.

** In overeenstemming met Verordening 2073 2005 voor rauw, gethermiseerde of gepasteuriseerde producten met een THT > 5 dagen en/of pH> 4,4 en/of Aw> 0,92 en/of PH> 5 en Aw> 0,94, is een "challenge test" noodzakelijk.

Le produit appartient-il à la catégorie 1.3 de l'UE 2073/2005 : "Ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*" ? :

Le fromage a-t-il un pH ≤ 4, 4 **NON**

Le fromage a-t-il une valeur aw ≤ 0,92 ? **NON**

Le fromage a-t-il un pH ≤ 5,0 et une valeur aw ≤ 0,94 ? **NON**

Pouvez-vous fournir une étude (Challenge test - test de provocation) qui prouve que *Listeria monocytogenes* ne peut pas se développer dans cet aliment. **NON**

SI NON, il appartient à la catégorie 1.2 de l'UE VO 2073/2005 : "Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes*".

Behoort het product tot categorie 1.3 de l'UE 2073/2005 : "Geen voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*" ?

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van ≤ 4,4 **JA NEE**

Heeft het levensmiddel een aw-waarde van ≤ 0,92? **JA NEE**

Heeft het levensmiddel een pH-waarde van ≤ 5,0 en een aw-waarde van ≤ 0,94? **JA NEE**

Kunt U een studie (challenge test) waarin wordt onderbouwd dat *Listeria monocytogenes* in dit levensmiddel niet kan uitgroeien sturen. **JA NEE** Als NEE, behoort het tot

EU VO 2073/2005 categorie 1.2: "Wel een voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes*".

- Analyses intern laboratoire interne
 Analyses extern laboratoire externe
 Laboratoire accrédité ISO 17025

IMPORTANT : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

BELANGRIJK: Waarden in vet en onderstreept zijn verplicht

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptische kenmerken van het eindproduct

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	Une croûte fleurie de couleur blanche parfois parsemée de stries
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> Non/nee <input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	couleur crème à jaune pâle
Goût/ smaak:	Une douceur et un goût frais en bouche

Odeur / <i>geur</i> :	Une légère odeur de champignon frais
Texture / <i>textuur</i> :	Une pâte souple à la texture onctueuse et crémeuse (Présence possible de quelques trous)

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"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<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"/>

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maîtrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedsel fraude

	oui / ja	non / nee	
AOP/BOB	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja, stuur ons uw certificaat
IGP/BGA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Allégation/ allegatie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Type : <input type="text"/> Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen : <input type="text"/>

5 . Allergènes /allergenen (selon INCO 1169-2011)

Allergènes / allergenen	Présent dans les Matières premières ? Aanwezig in de grondstoffen ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s) / indien aanwezig : componenten,welke ?	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 (protéines de lait) MELK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait, ferments	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> < 0,1 gr	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 SCHELPIERIEN	<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 AARDNOTEN	<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) SCHAALVRUCHTEN	<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 SELDERIJ	<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 MOSTERD	<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 SESAMZAAD	<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 SO ₂ - geef de concentratie	<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 LUPINE	<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 WEEKDIERIEN	<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 LIMITE DE CONSOMMATION / GEBRUIKEN TOT		TE
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input type="checkbox"/>	DDM	
		oui / ja	non / nee	non applicable/niet van toepassing
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"/>
Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ? Is de lot N° op elk product gedrukt ?		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sous quel format ? In welke formaat ?	<input type="checkbox"/> JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input checked="" type="checkbox"/> autre (préciser) : andere (preciseren) JJ/MM/AAAA
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM + 7 jours Frequentie :
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		7 caractères : format (2 chiffres) ; lot (1 chiffre) ; jour de fabrication (2 chiffres) ; mois de fabrication (2 chiffres)		
Exemple/voorbeeld N°lot :	2010709			
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+8°C maximum		
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+8°C maximum		
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+8°C maximum		
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+8°C maximum		
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	/		
DURABILITE minimum à la livraison chez FROMUN HOUDBAARHEID bij aanlevering bij FROMUN	en JOURS in DAGEN	32 jours minimum (jour de chargement inclus)		
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	/		

6.2 Mode de conditionnement du produit / Werkwijze voor het verpakken van het product

	oui/ja	non/nee		oui/ja	non/nee
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	si sous atmosphère protectrice, précisez le type /indien onder beschermende atmosfeer, specificieer het type	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pression/ druk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz/gas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé + pourcentage Gebruikte gas + percentage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			CO2 azote/ stikstof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			%		

7. Informations logistiques / logistieke informatie merci de ne pas négliger ces données bedankt om deze gegevens niet te verliezen

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)		454	1200
largeur / breedte (mm)		230	800
diamètre/dia meter (mm)	200		

Colisage/aantal	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	2
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	6
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	25

hauteur / hoogte (mm)	40	60	1650
poids net (g) / nettogewicht	1000	2000	300000
poids brut (g) / brutogewicht	1009,5	2206,5	0

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	150
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	300

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire 011-07	
voedings papier alimentaire 002	
complexe fromager / kaascomplex 002	9,2
boite en carton / kartonnen doos 002	
fond de boite en carton / bodem in karton 002	
boite en bois /doos in hout 016-01	
fond de boite en bois / bodem in houten 016-01	
coupelle en céramique / potje in keramiek 019	
coupelle ou seau plastique / plastic potje of emmer PET 005	
coupelle ou seau plastique / plastic potje of emmer PE 011-03	
coupelle ou seau plastique /plastic potje of emmer PP 011-01	
verre / glas 001	
paillon / stro 016-03	
étiquette / etiket 002	0,3
aluminium 013	
acier/staal 003	
poids total/totaal gewicht	9,5

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton 002	187
paillon / stro 016-03	
caissette en bois /houten doos 016-01	
étiquette / etiket 002	0,5
poids total / gewicht (g)	187,5

Engagements du fournisseur / leverancier engagementen :

Le fournisseur est tenu de:

- Prendre connaissance de la législation alimentaire européenne et nationale 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 + CE 775/2018, le règlement relatif aux contaminants biologiques CE 2073/2005 et 2023/915, les règlements relatifs aux contaminants chimiques et additifs autorisés + amendements, les règlements 1935/2004 et 10/2011 concernant les emballages et 1333/2008 concernant les additifs ainsi que le 396/2005 CE traitant des pesticides et le 470/2009 et 37/2010 au sujet des résidus médicamenteux, résidus de radioactivité en relation avec le règlement 733/2008 ainsi que la déclaration d'origine majoritaire EU 2018/775. -Tous les matériaux d'emballage sont produits conformément au règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. -Tous les matériaux d'emballage sont conformes à la directive (CE) n° 94/62 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- 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 tout problème lié à la sécurité alimentaire et de réagir à nos demandes.
- De nous informer de toute modification à intégrer dans cette fiche technique.

- De
s'assurer que les informations reprises dans cette fiche correspondent aux données indiquées sur les étiquettes.

De leverancier moet:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Europese en nationale 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 + CE 775/2018, de verordening inzake de biologische contaminanten EG 2073/2005 en 2023/91 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 1935/2004 et 10/2011 betreffende de verpakkingen en 1333/2008 betreffende de additieven, de 396/2005 CE voor pesticiden en de 470/2009 en 37/2010 voor de medicijn resten, de 733/2008 radioactieve resten en de EU 2018/775, oorsprongsverklaring van de meerderheidscomponent .
- Voldoende controles realiseren op de traceerbaarheid van het productieproces en op het eindproduct. -Alle verpakkingsmaterialen worden geproduceerd volgens Verordening (EG) nr. 2023/2006 inzake Good Manufacturing Practice (GMP) voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. -Alle verpakkingsmaterialen voldoen aan richtlijn (EG) nr. 94/62 betreffende verpakking en verpakkingsafval.
- 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.
- Om ons op de hoogte te brengen van eventuele wijzigingen die in deze technische fiche moeten worden opgenomen.

- Controleer dat de informatie in dit specificatie overeenkomt met de gegevens op de etiketten.

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
01-04-25	FREIFER Marine - Chargée Relations Clients	MF