

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :		Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :	7114	Code EAN carton / EAN code karton	
Dénomination commerciale /handelsbenaming:		N° agrément européen / europeense goekeuring	F09174010
Dénomination légale /wettelijk benaming	Chèvre fermier Pt fiancé 350 g 45 %	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069050
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Fromage de chèvre artisanal au lait cru	<p style="color: green;">Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.</p>	
N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°	FR 09 174 01 CE		
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°			

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 : 30/03 /2017

SIGNATURE /
HANDTEKENING

* 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 de **IGP** of andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

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 eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque Opmerking
lait entier de vache cru		98,5		France	
sel		1,2 à 1,5 %		France	
ferments		traces		France	
présure		traces		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 theorisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g			g	
Energie	1279 KJ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	306 kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 kcal	- %
lipides	22,50 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	15,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	traces g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR! g	#VALEUR! %
dont sucres <u>suiker</u>	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	26,00 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	1,30 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,51 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	0,00 mg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 mg	0,0 %

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

- 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:

- Soortmelk :**
- lait de vache Koemelk
 - lait de brebis Schapen melk

- lait de chèvre geitenmelk
- autre : andere

Traitement thermique :

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

- thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
- autre / andere : °
- 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 / tolerantie	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte				
Extrait sec / droge stof	44 à 51 %			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	20-25%			
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentiële data				
aW				

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	M < 100 000			
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence ds 25 g			
Moisissures Schimmel				
Salmonella	absence ds 25 g			
Staphylocoques Aureus	M < 100 000			
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:	
Goût/ smaak:	
Odeur / geur:	
Texture / textuur:	

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 type="checkbox"/>
Cœliaques (sans gluten) / coeliakie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Kashher / 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			
	oui / ja	non / nee		présence dans l'usine / aanwezigheid in het bedrijf		risque de contamination croisée/ risico kruisbesmetting	
				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 SCHELPIEREN	<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"/>

fond de boîte en carton / bodem in karton		
fond de boîte en bois / bodem in hout		
boîte en carton / kartonnen doos		
boîte en bois / houten doos		
coupelle en céramique / potje in keramiek		
coupelle plastique / plastiek potje		
barquette plastique / plastiek bakje		
seau en plastique / plastic emmer		
verre / glas		
paillon / stro		
étiquette / etiket	1	
autre / andere :		
poids total/totaal gewicht	0	
KG		0

0	étiquette / etiket	1	0
0	autre / andere :	0	0
0	poids total / gewicht (g)	150	
0	KG	0,15	