

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	CEA16	Code EAN produit / EAN code product	
Code From un :	1384	Code EAN carton / EAN code karton	3417881110990
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	L'ENROBE AIRELLES COUPE x 6	N° agrément européen / europeense goekeuring	FR 24 451 001 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Fromage de chèvre au lait entier pasteurisé	N° de nomenclature douanière (intrastat)	4061080
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	Produit conditionné sous atmosphère protectrice	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°			
N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°			

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)	BRC global market intermédiaire BIO	

DATE : 26/09/2017

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 pourcentage**

in afnemende **volgorde** van percentage

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
FROMAGE de chèvre (LAIT (99 %), sel (1 %), ferment lactique, présure)	animale	70,00%		UE	
airelles (airelles séchées, sucre, agent d'enrobage: huile végétale non hydrogénée de tournesol)	végétale	30,00%		Etats-Unis	
conservateur : sorbate de potassium	chimique	traces			

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
 STREMSSELSOORT 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		g	
Energie	1244 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	297 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	0 kcal	- %
lipides	15,30 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés <u>verzadigd</u>	10,40 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	- %
Glucides <u>Koolhydraten</u>	29,40 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres <u>suiker</u>	24,90 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	g	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines <u>Eiwitten</u>	9,90 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel <u>Zout</u>	0,70 g	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium <u>Natrium</u>	0,28 g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	- %
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:

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 korst | <input type="checkbox"/> | Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst |
| <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 fraiche | <input checked="" type="checkbox"/> | pâte lactique |
| | | | autre: non affinée |

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

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

Traitement thermique :

thermische behandeling

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | lait cru | <input type="checkbox"/> | thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input checked="" type="checkbox"/> | lait pasteurisé | <input type="checkbox"/> | autre / andere : |
| | T° : | | T° : |
| | Durée / duur : | | Durée / duur : |

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.
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 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? Filtre avant et après le pasteurisateur du lait. Contrôle visuel sur chaîne fabrication. Inspection périodique du matériel cassable. Détecteur de métaux disponible si risque détecté.		

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

Fysische en

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	60,00%			
Extrait sec / droge stof	40,00%		dessiccateur infrarouge	à chaque lot de fabrication
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	15,30%			
Matière grasse dans l' extrait sec / vet in drogestof	45,00%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	73,20%			
pH Donnée essentielle essentielle data	4,4	0,2	ph metre	à chaque lot de fabrication
aW				

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

microbiologische

Paramètres	cible / doel	Tolérances toléanties	Méthode de contrôle / contrôle methode	fréquence / frequentie
Coliformes	< 1000		Ensemencement VRBL	selon plan de contrôle établi en interne
Escherichia coli	< 100		Labo externe	
Levures Gist	absence de levures indésirables			
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence dans 25 g		Labo externe	selon plan de contrôle établi en interne
Moisissures Schimmel	absence de moisissures indésirables			
Salmonella	absence dans 25 g		Labo externe	selon plan de contrôle établi en interne
Staphylocoques Aureus	< 10		Labo externe	selon plan de contrôle établi en interne
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

- 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:	fromage recouvert d'airelles de couleur rouge.
Goût/ smaak:	typique de chèvre associé à la saveur fruité et légèrement acidulée des airelles.
Odeur / geur:	typique de chèvre associé au parfum des airelles.
Texture / textuur:	fromage onctueux agrémenté en surface de moitiés d'airelles.

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 Kashér / 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	
				oui / ja	non / nee	oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	FROMAGE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input 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"/>
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"/>
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 SO ₂ - geef de concentratie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	x6
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 / plastic potje	x1
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	
autre / andere : poche plastique	x1
poids total / totaal gewicht	0

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	x1
paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	x1
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	0

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 in 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 / de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
20/09/2017	BERTHONNEAU Elodie Assistante Qualité	