

# Fiche Technique Qualité /Kwaliteit technische fiche VERSION /VERSIE 2017

<b>1 . Désignation produit / Productspecificatie</b>			
<b>Code fournisseur / leverancierscode :</b>	CRD.00	<b>Code EAN produit / EAN code product</b>	
<b>Code From un :</b>	0202	<b>Code EAN carton / EAN code karton</b>	3183872590415 93183872591415
<b>Dénomination commerciale /handelsbenaming:</b>	TOME DE BREBIS	<b>N° agrément européen / europeense goekeuring</b>	FR 12 203 037 CE
<b>Dénomination légale /wettelijk benaming</b>		<b>N° de nomenclature douanière (intrastat)</b>	4069069
<b>Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:</b>		Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Gelieve (via scan of fax) het etiket(ten) door te sturen.	
<b>N° CEE du fabricant / fabrikant EEG N°</b>	FR 12 299 001 CE		
<b>N° CEE de l'affineur / affineur EEG N°</b>	FR 12 203 037 CE		

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

janv-17	
<b>SIGNATURE / HANDTEKENING</b>	

\* 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 eindproduct	n° UE	Pays d'origine / land van oorsprong	Remarque / Opmerking
lait de brebis	animal	96		France	
sel	minéral	2,3		france	
présure	animal	0,3		france	
ferment lactique		0,4		france	

TYPE DE PRESURE :  animale /dierlijk  
 STREMSSELSOORT  microbienne / microbiële

### 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				
<b>Escherichia coli</b>	< 1000	< 10000		
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	absence/25g			
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	absence/25g			
<b>Staphylocoques Aureus</b>	<1000	<10000		
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:	pâte blanche
Goût/ smaak:	sans amertume, sans acidité, sans goût salé
Odeur / geur:	sans mauvaise odeur
Texture / textuur:	souple

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allergiques au lactose / allergisch voor lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashër / Kosher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>