

**Fiche technique / technische fiche
VERSION /VERSIE 2022**

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	26729311	Code EAN produit / EAN code product	3451790397509
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	03451799092399
Dénomination commerciale /handelsbenaming:		N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	EV D L FRAISE 125GX4 6 MOIS X6	N° de nomenclature douanière (intrastat)	1901909990
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:		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°	FR 50.139.001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)			
Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE : 21 / 10 / 21
HACCP	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	SIGNATURE / HANDTEKENING 
IFS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ISO22000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
autre (préciser) / andere (preciseren)			* 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

1

2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage / in afnemende volgorde van percentage

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

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindeproduct	Pays PRECIS d'origine de tous les ingrédients * / PRECIES land van oorsprong van alle ingredienten*	Remarque Opmerking
Lait à 26g de MG par litre (fermenté, traité thermiquement)	Animale	>56	France	
Sucre liquide	Végétale	15	/	
Solution de lactose (lait)	Animale	<11	/	
Fraise	Végétale	7,7	/	
Eau	Minérale	7,0	/	
Amidon modifié de maïs E1422	Végétale	< 3,3	/	
Epaississant: Agar-agar	Végétale		/	
Stabilisant: Pectin	Végétale		/	
Colorant E120			/	
Protéines de lait	Animale		/	
Arôme artificiel			/	

TYPE DE PRESURE : animale /dierlijk
STREMSSELSOORT microbienne / microbiële

**MERCI D'ANNEXER L'ETIQUETTE REPRENANT LES INGREDIENTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES /
BEDANKT VOOR HET TOEVOEGEN VAN HET ETIKET DAT INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN BEVAT**

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		Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		théorique/analytique theoretisch/analytisch			
	100 g			g	
Energie	385 KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0 KJ	0,0 %
	91 kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0 kcal	- %
Matières grasses Vetten	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés verzadigd	0,90 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
dont AG poly-insaturés	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
AG trans	0,08 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Glucides Koolhydraten	17,00 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
dont sucres suiker	15,30 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Fibres alimentaires	0,60 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Protéines Eiwitten	2,10 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sel Zout	0,10 g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0 %
Sodium Natrium	0,04 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0 g	- %
Calcium	mg	<input type="checkbox"/>	<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

C2

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 croûte lavée / zachte zuivel met gewassen	<input type="checkbox"/>	Pâte molle à croûte 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 (1 ^{re} inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde
<input checked="" type="checkbox"/>	lait pasteurisé / gepasteuriseerde	<input type="checkbox"/>	autre / andere: / Traitement thermique
	T°: /		95°C (min)
	Durée / duur: /		69 sec

Durée d'affinage / rijpingstijd :

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 nanodeeltjes?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? / Bevat uw product ethyleenoxide?	<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 bestaande 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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?			Indien

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini /

Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / tolèrantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte				
Extrait sec / droge stof				
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct				
Matière grasse dans l'extrait sec / vet in drogestof				
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle / essentiële data	3,8 - 4,5		ph mètre	1/fin prod
aW				

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 (Fin DLC) Toleranties (EindeTHT)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
Escherichia coli				
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes*				
Moisissures Schimmel				
Salmonella				
Staphylocoques coagulase + (aureus)				
Streptocoques fécaux				
Flore totale	< 10 /0,1 ml			1/fin prod

* Conformément au règlement 2073 2005 pour les produits à bas 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.

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

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

Couleur de la croûte / kleur van de korst :	
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input type="checkbox"/> Non/nee <input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	
Goût/ smaak:	Typique du parfum
Odeur / geur:	Frais, caractéristique, fraise
Texture / textuur:	Onctueux, légèrement gélifié avec morceaux de fruits

Le produit convient-il aux / het product geschikt voor :	oui / ja	non / nee
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisch dieet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maîtrise "food fraude" / Geregistreeerde 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Type :allégation d'origine: au lait frais (drapeau Français) Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Frauds" / maatregelen voedsel fraude	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / detailleer uw beheermaatregelen :

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

C2

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 onvoorzien			
				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) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<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 SCHELPIEREN	<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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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 zwaveldioxyde 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 LUPIN	<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"/>

6.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit Levensduur en voorwaarden voor de opslag van het product

		DLC / TGT	DDM /THT		
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
		oui / ja	non / nee	non applicable	
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 checked="" type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input type="checkbox"/> autre (préciser) : andere (preciseren)
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	<input checked="" type="checkbox"/>	oui / ja	non / nee	Durée de conservation : Houdbaarheid :	DDM+1 MOIS Fréquence de prise : Frequentie : 1/PROD
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :				MAN : 19/08/2021 EXP : 16/02/2022	
Exemple/voorbeeld N°lot :					
Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2-25°C			
Température de transport du produit / Transport T°	°C	2-25°C			
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	2-25°C			
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	/			
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	/			
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	/			
Conservation maximale après jour de fabrication : Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	180			

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

mode	oui	non	si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
normal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pression		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	pochet O2 absorbant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	gaz utilisé +	azote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre / andere	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pourcentage	CO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

	UVC/E	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	127	389	1200
largeur / breedte (mm)	126	262	800
diamètre/dia meter (mm)			

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	6
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	9
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	21

hauteur / hoogte (mm)	67	74	1704
poids net (g) / nettogewicht	500	3000	567000
poids brut (g) / brutogewicht	526,8	3304	649718

nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	189
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	1134

C2

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	
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	
coupe en céramique / potje in keramiek	
coupe en plastique / plastic potje	19,5
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	
autre / andere :	7,3
poids total / totaal gewicht	26,8

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	143
paillon / stro	
caissette en bois / houten doos	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	143

Engagements du fournisseur / leverancier engagements :

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 1881/2006, 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.
- 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 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 1881/2006 en de regelgeving betreffende de chemische verontreinigingen en geautoriseerde additieven + wijzigingen, 1935/2004 en 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 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 vragen.

Om ons op de hoogte te brengen van eventuele wijzigingen die in deze technische fiche moeten worden opgenomen.

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 en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft	naam	signature / handtekening
--------------	--	------	--------------------------



