



**FROM-UN S.A.**


Zoning Industriel

Avenue de Ramelot 4 1480 Saintes

Tel 0032/(0)2/355.12.62 Fax 0032/(0)2/355.12.72

email: qualite@fromun.be

**Fiche technique / technische fiche  
VERSION / VERSIE 2019**

1. Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	DT.112	Code EAN produit / EAN code product	2599066014149
Code From un :		Code EAN carton / EAN code karton	93183872594669
Dénomination commerciale / handelsbenaming:	ROQUEFORT AOP DOMBINANT	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	FR 12 203 037 CE
Dénomination légale / wettelijk benaming	ROQUEFORT AOP	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04064010
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	ROQUEFORT AOP +LOGO AOP + LOGO BREBIS ROUGE+ FABRIQUE PAR ETS VERNIERES FRERES	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 12 299 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	FR 12 203 020 CE		
Certifications*	oui/ja	non/nee	DATE : 13/09/2018
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	signature/handtekening 
IFS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
autre (préciser) / andere (preciseren)			

## 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 eindeproduct	Pays d'origine / van oorsprong	land	Remarque Opmerking
LAIT CRU DE BREBIS	ANIMALE	96	France		
SEL	MINERALE	3,1	France		
PRESURE	ANIMALE	0,6	France		
FERMENTS LACTIQUES	MICROBIENNE	0,2	France		
PENICILLIUM ROQUEFORTI	MICROBIENNE	0,1	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		g	
<b>Energie</b>	1509	KJ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	KJ	0,0 %
	365	kcal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	kcal	- %
<b>lipides</b>	31,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont AG saturés</b> <i>verzadigd</i>	20,00	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		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Glucides</b> <i>Koolhydraten</i>	1,50	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>dont sucres</b> <i>suiker</i>	<0,5	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	#VALEUR!	g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires		g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	- %
<b>Protéines</b> <i>Eiwitten</i>	19,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sel</b> <i>Zout</i>	1,00	g	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
<b>Sodium</b> <i>Natrium</i>	3,10	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

### 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	<input type="checkbox"/>	Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst
<input type="checkbox"/>	Pâte filée      gesponnen z.	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	lait de vache   Koemelk	<input type="checkbox"/>	lait de chèvre      geitenmelk
<input checked="" type="checkbox"/>	lait de brebis   Schapen melk	<input type="checkbox"/>	autre :                      andere

**Traitement thermique : thermische behandeling**

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

Durée d'affinage / rijpingtijd :      :

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 / en chemische kenmerken van het eindproduct

Fysische

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	45,00%	<45		1/JOUR DE FABRICATION
Extrait sec / droge stof	55,00%	>55		1/JOUR DE FABRICATION
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	31,00%	25/37,5%		1/JOUR DE FABRICATION
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	52,00%	>52		1/JOUR DE FABRICATION
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet				
pH Donnée essentielle essentielle data	5,76			1/JOUR DE FABRICATION
aW				

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

microbiologische

Paramètres	cible / doel	Tolérances toleranties	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<b>Escherichia coli</b>	m=10 000M=100 000		COLI ID	1/JOUR DE FABRICATION
<b>E coli STEC (lait cru)</b>	ABSENCE		GENSYSTEM	1/JOUR DE FABRICATION
Levures Gist				
Listeria				
Listeria spp				
<b>Listeria monocytogènes</b>	ABS/25G		VIDAS LMO	1/JOUR DE FABRICATION
Moisissures Schimmel				
<b>Salmonella</b>	ABS/25G		VIDAS SLM	1/JOUR DE FABRICATION
<b>Staphylocoques Aureus</b>	m=1000M=10 000		BAIRD PARKER + RPF	1/JOUR DE FABRICATION
Streptocoques fécaux				
<b>Campylobacter</b>				

- 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:	
Couleur de la croûte / kleur van de korst :	
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	BLANC à IVOIRE
Goût/ smaak:	FRANC
Odeur / geur:	SANS MAUVAISE ODEUR
Texture / textuur:	ONCTUEUSE

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Intolérants au lactose / lactose intoleranten</b>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Kashar / 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 / van onvoorziene Risico			
				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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 <sub>2</sub> – préciser la concentration Sulfielen (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO <sub>2</sub> - geef de concentratie	<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

		<b>DLC / TGT</b>	<b>DLUO /THT</b>
Date apposée sur le produit:	Datum op het product	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

		<b>oui / ja</b>	<b>non / nee</b>	<b>non applicable</b>
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"/>
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 ?	<b>oui / ja</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>non / nee</b> <input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid : DLUO + 15 JOURS	Fréquence de prise : Frequentie : 1/JOUR DE FABRICATION
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :		JOUR DE FABRICATION/JOUR DE CONDITIONNEMENT		
Exemple/voorbeeld N°lot :				

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	2° 6°
Température de transport du produit / Transport T°	°C	2° 6°
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	2° 6°
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	2° 6°
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	
DLC minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	90 JOURS
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

<b>mode</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
normal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>si sous atmosphère protectrice, précisez le type:</b>	<b>oui</b>	<b>non</b>
pression	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	azote C02	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

## 7. Informations logistiques / logistieke informatie

	<b>UVC/CE</b>	<b>carton/caisse karton/doos</b>	<b>palette</b>
longueur / lengte (mm)	200	202	
largeur / breedte (mm)	100	202	
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	100	130	1340
poids net (g) / nettogewicht	1,4	5,6	560
poids brut (g) /brutogewicht	1,41	5,94	

<b>Colisage</b>	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	4
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	10
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	100
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	400

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids / gewicht (g)
voedings film alimentaire	
voedings papier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	1
fond de boite en carton / bodem in karton	
fond de boite en bois / bodem in hout	
boite en carton / kartonnen doos	
boite en bois / houten doos	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastic potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
<b>poids total/totaal gewicht</b>	<b>1</b>

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids / gewicht (g)
carton / karton	210
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	0,5
autre / andere :	
<b>poids total / gewicht (g)</b>	<b>210,5</b>

### 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, 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 .
- 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 leverancier moet:

- Kennis en respect en eerbied hebben van de Europeense 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, 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 et 10/2011 betreffende de verpakkingen, 1333/2008 betreffende de additieven
- 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 / naam en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft	signature / handtekening
13/09/2018	SYLVIE PIERRE RESPONSABLE QUALITE	