# Fiche technique / technische fiche
# VERSION /VERSIE 2022

## 1 . Désignation produit / Productspecificatie

| | | | |
|---|---|---|---|
| Code fournisseur / leverancierscode : | 128.002 | Code EAN produit / EAN code product | 3250552521288 |
| Code From un : | 2116 | Code EAN carton / EAN code karton | 13250552521285 |
| Dénomination commerciale /handelsbenaming: | petit brie 1kg le maubert | N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring | FR 88 079 001 CE |
| Dénomination légale /wettelijk benaming | petit brie au lait pasteurisé | N° de nomenclature douanière (intrastat) | 04 06 90 84 |
| Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking: | petit brie au lait pasteurisé | 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 / fabrikantEEG N° | FR 88 079 001 CE | | |
| N° CEE de l'affineur (si différent)/affineurEEG N° (als verschillend) | FR 88 079 001 CE | | |

DATE : 09 / 09 / 21

| Certifications* | oui/ja | non/nee |
|---|---|---|
| HACCP | ☐ | ☑ |
| IFS | ☑ | ☐ |
| BRC | ☑ | ☐ |
| ISO22000 | ☐ | ☑ |
| autre (préciser) / andere (preciseren) | | |

SIGNATURE / HANDTEKENING

VG / MF

* 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 deIGPof andere voedingsclaim, commerciële of herkomst garantie

## 2 . Liste des ingrédients / Ingredientenlijst

Ingrédients et additifs parordre décroissant de pourcentage / in afnemendevolgordevan percentage

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

| 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 * /Remarque PRECIESland van oorsprong van alle ingredienten* | | Opmerking |
|---|---|---|---|---|---|
| lait | animale | 98,8 | | France | |
| sel | minérale | 1,2 | | France | |
| ferments | microbienne | traces | | UE | |
| coagulant | microbien | traces | | UE | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

TYPE DE PRESURE : ☐ animale /dierlijk
STREMSELSOORT ☑ 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 / per100ml
☑ 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 100g | Valeur théorique/analytique | Waarde theoretisch/analytisch | Eventuellement par portion /Eventueel per portie | | % Apports quotidiens de référence* /% referentie dagelijkse inname * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Energie | 1544KJ | ☑ | ☐ | 0 | KJ | 0,0% |
| | 373kcal | ☑ | ☐ | 0 | kcal | -% |
| Matières grasseVetten | 33,00g | ☐ | ☑ | 0,0 | g | 0,0% |
| dont AG saturés verzadigd | 23,00g | ☑ | ☐ | 0,0 | g | 0,0% |
| dont AG mono insaturés | g | ☐ | ☐ | 0,0 | g | -% |
| dont AG poly-insaturés | g | ☐ | ☐ | 0,0 | g | -% |
| AG trans | g | ☐ | ☐ | 0,0 | g | -% |
| Glucides Koolhydraten | 1,00g | ☑ | ☐ | 0,0 | g | 0,0% |
| dont sucres suiker | 1,00g | ☑ | ☐ | 0,0 | g | 0,0% |
| Fibres alimentaires | g | ☐ | ☐ | 0,0 | g | -% |
| Protéines Eiwitten | 18,00g | ☑ | ☐ | 0,0 | g | 0,0% |
| Sel Zout | 1,20g | ☑ | ☑ | 0,0 | g | 0,0% |
| Sodium Natrium | 0,50g = sel/2,54 | ☑ | ☐ | 0,0 | g | -% |
| Calcium | 350,00mg | ☑ | ☐ | 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: Soortkaas :

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☐ | Pâte pressée non cuite /niet gekookte gepreste zuivel | ☐ | Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel |
| ☐ | Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen | ☑ | Pâte molle à croute fleurie /zachte zuivel met schimmelkorst |
| ☐ | Pâte filée gesponnen z. | ☐ | Pâte persillée geaderde zuivel |
| ☐ | Pâte dure harde zuivel | ☐ | Pâte demi-dure halfharde zuivel |
| ☐ | Pâte fraiche verse zuivel | ☐ | autre: andere: |

Croûte comestible/ eetbare korst oui/ja ☑ non/nee ☐

Type de lait utilisé: Soortmelk :

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☑ | lait de vacheKoemelk | ☐ | lait de chèvre geitenmelk |
| ☐ | lait de brebisSchapen melk | ☐ | autre : andere |

Traitement thermique : thermische behandeling

| | | | |
|---|---|---|---|
| ☐ | lait cru Rauwe melk | ☐ | thermisé(t° inférieure à la pasteurisation)/gethermiseerde |
| ☑ | lait pasteuriségepasteuriseerde | ☐ | autre/ andere : |
| | T° : minimum 72° | | T° : ° |
| | Durée / duur : minimum 20sec | | Durée /duur : sec |

Durée d'affinage / rijpingstijd : 8 jours minimum

---

| 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? | ☑ | ☐ |
| Votre produit contient-il des OGM ? Bevat uw product GGO's? | ☐ | ☑ |
| Votre produit contient-il des nanoparticules? Bevat uw product nanodeeltje? | ☐ | ☑ |
| Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide? | ☐ | ☐ |
| Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés? Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten? | ☐ | ☑ |

| Corps étrangers / vreemde stoffen: | oui / ja | non / nee |
|---|---|---|
| La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur demétaux?Is de productie/verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust | ☑ | ☐ |

| Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ? | Ferreux / ijzerhoudend | Non ferreux / niet ijzerh. | Inox |
|---|---|---|---|
| | 3 mm | 3 mm | 3 mm |

| | | |
|---|---|---|
| La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X?Is de productie/verpakkingslijn met een RX detector uitgerust ? | ☐ | ☑ |
| Garantissez vous l'absence de bois, verre, plastique… ? Garandeert U de afwezigheid van hout, glas, plastic ...? | ☑ | ☑ |

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?
Nous réalisons régulièrement des audits internes (corps étrangers, examens hygiènes…) afin de nous assurer que les procédures sont bien respectées.
Nous avons supprimé au maximum le verre dans nos zones de production pour éviter le risque bris de verre. Toutefois, nous avons mis en place une procédure « bris de verre » qui est testée une fois par an.

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

| Paramètres | Standard | Tolérances /Methode de contrôle / controle tolerantie | methode | fréquence / frequentie |
|---|---|---|---|---|
| Teneur en humidité / vochtgehalte | | 42 à 52% | calcul | en cours d'affinage (à J+7) |
| Extrait sec /droge stof | | 48 à 58% | analyseur rapide | en cours d'affinage (à J+7) |
| Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct | 33,00% | +/-6,6% | analyseur rapide | en cours d'affinage (à J+7) |
| Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof | | 60% minimum | calcul | en cours d'affinage (à J+7) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Humidité dans le non gras / vocht in niet vet | | 64 à 74% | calcul | en cours d'affinage (à J+7) |
| pHDonnée essentielle essentiële data | 5,2 | 4 à 6 | pH mètre | en cours d'affinage (à J+7) donnée indicative puisque le pH est pris sur un |
| aW | 0,95 env | | | donnée indicative |

## 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 | m=100 ufc/gufc/g | M=1000 | AFNOR 3M 01/08 06/01 | 1/ jour de fabrication par technologie (après emballage) |
| E coli STEC (lait cru) | / | | | |
| Levures Gist | / | | | |
| Listeria spp | / | | | |
| Listeria monocytogènes* | non détecté / 25g | | AFNOR AES 10/3 09/00 | 1/ jour de fabrication par technologie (après emballage) |
| Moisissures Schimmel | / | | | |
| Salmonella | non détecté / 25g | | AFNOR BKR 23/04 12/07 | 1/ jour de fabrication par technologie (après emballage) |
| Staphylocoques coagulase + (aureus) | m=100 ufc/gufc/g | M=1000 | NF EN ISO 12/07 6888 | 1/ jour de fabrication par technologie (après emballage) |
| Streptocoques fécaux | / | | | |
| Campylobacter | / | | non analysé | non analysé |

☑ Analyses internlaboratoire 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 : | Une croûte fleurie de couleur blanche pafois parsemée de stries |
| La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar | Oui/ja ☑ Non/nee ☐ |
| Couleur de la pâte /kleur van de zuivel : | couleur crème à jaune pâle |
| Goût/smaak: | Son goût est frais, avec une franche saveur de lait |
| Odeur /geur: | Une légére odeur de champignon frais |
| Texture / textuur: | Une pâte souple à la texture onctueuse et crémeuse (Présence possible de quelques trous) |

| Le produit convient-il aux / het product geschikt voor : | oui / ja | non / nee |
|---|---|---|
| Régime ovolacto-végétarien /ovolacto-vegetarisch dieet | ☐ | ☑ |
| Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) /vegan | ☐ | ☑ |
| Cœliaques (sans gluten) /coeliakie | ☑ | ☐ |
| Intolérants au lactose / lactose intoleranten | ☐ | ☑ |
| Garanti Kasher / Kosher gegarandeerd | ☐ | ☑ |
| Garanti Halal / Halal gegarandeerd | ☐ | ☑ |

## 4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maitrise "food fraude" / Geregistreerde productkenmerken (DOOR CE : BOB,BGA,GTS) - andere allegatie - beheer van voedselfraude

| | oui / ja | non / nee |
|---|---|---|
| AOP/BOB | ☐ | ☑ |
| IGP/BGA | ☐ | ☑ |

Si oui, merci de nous transmettre le certificat/als ja stuur ons uw certificaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| Allégation/ allegatie | ☐ | ☑ | Type : |
| Mesure maitrise "Food Fraude" / maatregelen voedselfraude | ☑ | ☐ | |

Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie

merci de détailler vos mesures de maitrise : / detailleer uw beheermaatregelen :

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

| 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 kruisbesmetting | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | oui / ja | non / nee | | oui / ja | non / nee | oui / ja | non / nee |
| Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT | ☑ | ☐ | lait, ferments | ☑ | ☐ | ☐ | ☑ |
| Lactose | ☑ | ☐ | | ☑ | ☐ | ☐ | ☑ |
| 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 | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes…) – à préciser SCHELPDIEREN | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Oeufs et produits à base d'œufsEIEREN | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Poissons et produits à base de poissonsVISSEN | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Arachides et produits à base d'arachidesPEANUTS | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Soja et produits à base de soja – à préciserSOJA | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| 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 | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Céleri et produits à base de céleri CELERI | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Moutarde et produits à base de moutardeMUSTARD | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Sésame et produits à base de graines de sésame SESAME | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentration de + de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO2 – 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 | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Lupin et produits à base de lupinLUPIN | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |
| Mollusques et produits à base de mollusques(moules, St Jacques, calmars…) – à préciser WEEKDIEREN | ☐ | ☑ | | ☐ | ☑ | ☐ | ☑ |

## 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 | ☐ | ☑ |

| | oui / ja | non / nee | non applicable |
|---|---|---|---|
| La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?Is de vervaldatum op elk product gedrukt ? | ☑ | ☐ | ☐ |
| Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ?Is de lot N° op elk product gedrukt ? | ☑ | ☐ | ☐ |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sous quel format ? In welke formaat ? | ☑ | JJ/MM/AA DD/MM/JJ | ☐ | JJ/MM DD/MM | ☐ | autre (préciser) : andere (preciseren) |

| | oui / ja | non / nee | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ? | ☑ | ☐ | Durée de conservation : Houdbaarheid : | DDM + 7 jours | Fréquence de prise : Frequentie : | 1 uvc par jour de fabrication minimum |

Description des données incluses dans le N° de lot/ Beschrijving van de gegevens in het lot N° : 7 caractères : format (2 chiffres) ; lot (1 chiffre) ; jour de fabrication (2 chiffres) ; mois de fabrication (2 chiffres)

Exemple/voorbeeldN°lot : 2010709

| | |
|---|---|
| Température de stockage du produit / Opslag T°°C | +8°C maximum |
| Température de transport du produit /Transport T°°C | +8°C maximum |
| Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening°C | +8°C maximum |
| Température de conservation du produit après ouverture°C Bewaringstemperatuur na opening | +8°C maximum |
| Durée de vie après ouverture /levensduur na openingJour/ Dag/ | |
| DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN | JOURS DAGEN 32 jours minimum (jour de chargement inclus) |
| Conservation maximale après jour de fabrication:JOURS Maximale houdbaarheid na productie datum :DAGEN | / |

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

| mode | oui | non |
|---|---|---|
| normal | ☑ | ☐ |
| sous vide/vacuum | ☐ | ☑ |
| atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer | ☐ | ☑ |
| skin | ☐ | ☑ |
| autre / andere | ☐ | ☑ |

| si sous atmosphère protectrice, précisez le type: | | oui | non |
|---|---|---|---|
| pression | | ☐ | ☐ |
| gaz | | ☐ | ☐ |
| | | ☐ | ☐ |
| pochet O2 absorbant | | | |
| gaz utilisé + pourcentage | azote | ☐ | ☐ |
| | C02 | ☐ | ☐ |

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

| | UVC/CE | carton/caisse karton/doos | palette |
|---|---|---|---|
| longueur / lengte (mm) | | 454 | 1200 |
| largeur / breedte (mm) | | 230 | 800 |
| diamètre/diameter (mm) | 200 | | |
| hauteur / hoogte (mm) | 40 | 60 | 1650 |
| poids net (g) / nettogewicht | 1000 | 2000 | 300000 |

| Colisage | |
|---|---|
| Unités de vente / verkoops eenheden par carton | 2 |
| nb cartons par couche / aantal kartons per laag | 6 |
| nb de couches par palette / aantal lagen per pallet | 25 |
| nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet | 150 |
| nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet | 300 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| poids brut (g) /brutogewicht | 1009,5 | 2206,5 | 330.993 |

| Emballage primaire / Primaire verpakking | poids gewicht(g) |
|---|---|
| voedingsfilm alimentaire | |
| voedingspapier alimentaire | |
| complexe fromager / kaascomplex | 9,2 |
| fond de boite en carton / bodem in kartonfond 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 / plastiek potje | |
| seau en plastique / plastic emmer | |
| verre /glas | |
| paillon / stro | |
| étiquette / etiket | 0,3 |
| autre / andere : | |
| poids total/totaal gewicht | 9,5 |

| Emballage secondaire /poids secondaire verpakking | gewicht(g) |
|---|---|
| carton / karton | 187 |
| paillon /stro | |
| caissette en bois /houten doos | |
| étiquette /etiket | 0,5 |
| autre /andere: | |
| poids total / gewicht(g) | 187,5 |

## 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 + 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 réglement 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 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 + 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 et 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 eindprodukt.
- 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. --

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 complete cette fichenaam en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft . | signature /handtekening |
|---|---|---|
| 9/09/2021 | FREIFER Marine - Chargée Relations Clients | MF |