

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

1 . Désignation produit / Productspecificatie

Code fournisseur / leverancierscode :	203.010	Code EAN produit / EAN code product	3250551372034
Code From un :	1061	Code EAN carton / EAN code karton	13250551372031
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	Emmental râpé 1kg	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	FR 88 446 004 CE
Dénomination légale /wettelijk benaming	Emmental français râpé. Fromage à pâte pressée cuite	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04062000
Mention légale obligatoire sur l'emballage/verplichte wettelijke vermelding op de verpakking:	fromage à pâte pressée cuite	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*
 HACCP
 IFS
 BRC
 ISO22000
 autre (préciser) /
 andere (preciseren)

oui/ja non/nee

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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 par ordre décroissant de pourcentage / in afnemendevolgorde van percentage

*SELON / VOLGENS INCO CE 1169/2011 + CE 775/2018 COMPLETER L'ORIGINE PRECISEE 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
Emmental		98%	France	
lait	animale	99,3	France	
sel	minérale	0,7	France	
ferments	microbienne	traces	UE	
coagulant	microbien	traces	UE	
antiagglomérant: féculé	végétale	2%	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 / 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	100g	Valeur théorique/analytique / Waarde theoretisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
Energie	1612KJ 388kcal	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 KJ 0 kcal	0,0% -%
Matières grasses/Vettes	29,00g	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0%
dont AG saturés / verzadigd	20,00g	<input checked="" 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	-%
Glucides / Koolhydraten	3,00g	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0%
dont sucres / suiker	1,00g	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0%
Fibres alimentaires	1,50g	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0,0 g	-%
Protéines / Eiwitten	28,00g	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0,0 g	0,0%
Sel / Zout	0,70g	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0,0 g	0,0%
Sodium / Natrium	0,30g = sel/2,54	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0,0 g	-%
Calcium	1000,00mg	<input checked="" 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: Soortkaas :

<input type="checkbox"/>	Pâte pressée non cuite /niet gekookte gepreste zuivel	<input checked="" 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 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 fraiche 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 (t° inférieure à la pasteurisation)/gethermiseerde
<input checked="" type="checkbox"/>	lait pasteurisé/gepasteuriseerde	<input type="checkbox"/>	autre/ andere :

T° : minimum 72° T° : °

Durée / duur : minimum 20sec Durée /duur : sec

Durée d'affinage / rijpingstijd : 6 semaines 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?	<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 nanodeeltje?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Votre produit contient-il de l'oxyde d'éthylène? Bevat uw product ethyleenoxide?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre produit a-t-il été ionisé ou contient il des ingrédients ionisés?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wordt uw product geïoniseerd of bevat het bestraalde ingrediënten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Corps étrangers / vreemde stoffen: La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'une

détecteur de métaux? Is de productie/verpakkingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Si oui, quelles sont les limites de détection ? ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.	Inox
	3,5 mm	4mm	3,5mm
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 checked="" type="checkbox"/>	

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?
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.

Indien

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

Paramètres	Standard	Tolérances / Methode de contrôle / controle	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte		40% maximum	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Extrait sec /droge stof		60% minimum	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	29%	+/-5,8%	1/jour de fabrication en fin d'affinage
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof		45% minimum	1/jour de fabrication en fin d'affinage

Humidité dans le non gras / vocht in niet vet		50% minimum	calcul	1/jour de fabrication en fin d'affinage
pH Donnée essentielle essentiële data	5,4	5,10 à 5,80	pH-mètre	
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	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/ lot sur râpé
E coli STEC (lait cru)	/			
Levures Gist	/			
Listeria spp	/			
Listeria monocytogènes*	non détecté /25g		AFNOR AES 10/3 09/00	1/lot sur râpé
Moisissures Schimmel	/			
Salmonella	non détecté /25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/ semaine / ligne sur râpé
Staphylocoques coagulase + (aureus)	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/ jour de conditionnement / ligne sur râpé
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 :	/
La croûte est elle comestible / Is de korst eetbaar	Oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> Non/nee <input type="checkbox"/>
Couleur de la pâte /kleur van de zuivel :	homogène, ivoire
Goût/smaak: U <input checked="" type="checkbox"/> goût fruité léger	
Odeur /geur: U <input checked="" type="checkbox"/> parfum franc	
Texture / textuur:	Une texture ferme et 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"/>
Cœliaques (sans gluten) /coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<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"/>

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"/>
IGP/BGA	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Allégation/
allegatie

Type :

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

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

Mesure maîtrise
"Food Fraude" /
maatregelen
voedsel fraude

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			
	oui / ja	non / nee		oui / ja	non / nee	risque de contamination croisée/risico kruisbesmetting	
						oui / ja	non / nee
Lait, produits laitiers et dérivés (protéines de lait) MELKEIWIT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait, ferments	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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) 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 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	<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

Date apposée sur le produit:	product	DLC / TGT	DDM / THT
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?
Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?

oui / ja non / nee non applicable

Le N° de lot est-il imprimé sur chaque produit ?
Is de lot N° op elk product gedrukt ?

oui / ja non / nee non applicable

Sous quel format ?
In welke formaat ?

JJ/MM/AA DD/MM/JJ JJ/MM DD/MM autre (préciser) : andere (preciseren)

Conservez-vous des échantillons ?
Bewaart U stalen ?

oui / ja non / nee

Durée de conservation :
Houdbaarheid :

DDM +7 jours

Fréquence de prise :
Frequentie :

1/lot après emballage

Description des données incluses dans le N° de lot/
Beschrijving van de gegevens in het lot N° :

Exemple/voorbeeld N°lot : 2501AE3

7 caractères : quantième de conditionnement (3 chiffres) ; équipe (1 chiffre) ; lot de meules affinage (2 lettres) ; numéro de ligne (1 chiffre)

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 opening Jour/Dag à consommer rapidement après ouverture

DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN JOURS

DAGEN 50 jours minimum jour de chargement inclus

Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN

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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
sous vide/vacuum	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
atmosphère protectrice / beschermdde atmosfeer	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
skin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
autre / andere	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:	oui	non
pression	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pochet O2 absorbant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gaz utilisé + pourcentage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
azote C02	<input checked="" 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/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	350	395	1200
largeur / breedte (mm)	240	289	800
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	30	296	1926
poids net (g) / nettogewicht	1000	10000	480000

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	10
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	8
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	6
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	48
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	480

poids brut (g) /brutogewicht	1013,07	10507,7	504.388
---------------------------------	---------	---------	---------

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht(g)
voedingsfilm alimentaire	12,67
voedingspapier alimentaire complexe fromager / kaascomplex	
fond de boîte en carton / bodem in kartonfond 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 / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre /glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	0,4
autre / andere :	
poids total/totaal gewicht	13,07

Emballage secondaire /poids secondaire verpakking	gewicht(g)
carton / karton	377
paillon /stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette /etiket	
autre /andere:	
poids total / gewicht(g)	377

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