



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 2022

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	DT.112	Code EAN produit / EAN code product	2959066XXXXXC
Code From un :	0201	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	
HACCP	☒	☐	DATE : 27/06/2022 SIGNATURE / HANDTEKENING
IFS	☐	☒	
BRC	☒	☐	
ISO22000	☐	☒	
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

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 / land van oorsprong	Remarque Opmerking
LAIT CRU DE BREBIS	ANIMAL	96	FR	
SEL	MINERAL	3,1	FR	
PRESURE	ANIMAL	0,6	FR	
FERMENTS LACTIQUES	MICROBIENNE	0,2	FR	
PENICILLIUM ROQUEFORTI	MICROBIENNE	0,1	FR	

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 voedingswaarden voor	100g	Valeur / Waarde théorique/analytique theorisch/analytisch	Eventuellement par portion / Eventueel per portie	% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
	100 g		g	
Energie	1509 KJ	☒	0 KJ	0,0 %
	365 kcal	☒	0 kcal	- %
Matières grasses / Vetten	31,00 g	☒	0,0 g	0,0 %
dont AG saturés / verzadigd	20,00 g	☒	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	1,50 g	☒	0,0 g	0,0 %
dont sucres / suiker	<0,5 g	☒	#VALEUR! g	#VALEUR! %
Fibres alimentaires	g	☐	0,0 g	- %
Protéines / Eiwitten	19,00 g	☒	0,0 g	0,0 %
Sel / Zout	1,00 g	☒	0,0 g	0,0 %
Sodium / Natrium	3,10 g = sel/2,54	☒	0,0 g	- %
Calcium	mg	☐	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 :

☐ Pâte pressée non cuite / niet gekookte gepreste zuivel

☐ Pâte molle à croute lavée / zachte zuivel met gewassen korst

☐ Pâte filée gesponnen z.

☐ Pâte dure harde zuivel

☐ Pâte fraîche verse zuivel

☐ Pâte pressée cuite / gekookte gepreste zuivel

☐ Pâte molle à croute fleurie / zachte zuivel met schimmelkorst

☒ Pâte persillée geaderde zuivel

☐ Pâte demi-dure halfharde zuivel

☐ autre: andere:

Croûte comestible / eetbare korst

oui/ ja ☒

non/nee ☐

Type de lait utilisé:

Soortmelk :

☐ lait de vache Koemelk

☒ lait de brebis Schapen melk

☐ lait de chèvre geitenmelk

☐ autre : andere

Traitement thermique :

thermische behandeling

☒ lait cru Rauwe melk

☐ lait pasteurisé gepasteuriseerde

☐ thermisé (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde

☐ autre / andere :

T° : °

Durée / duur : sec

T° : °

Durée / duur : sec

Durée d'affinage / rijpingtijd

:

90 JOURS MINI

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 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 de métaux ? 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
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 ? Contrôles visuels Indien neen, welke maatregelen hebt U genomen om het risico van vreemde voorwerpen te voorkomen?		

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

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

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

microbiologische

Paramètres	Cible (à la fabrication) / Doel (aan de productie)	Tolérances (Fin DLC) Toleranties (EindeTHT)	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Coliformes				
<u>Escherichia coli</u>	10.000		COLI ID	1/JOUR DE FAB
<u>E coli STEC (lait cru)</u>	ABSENCE	ABSENCE	GENSYSTEM	1/JOUR DE FAB
Levures Gist				
Listeria spp				
<u>Listeria monocytogènes*</u>	ABSENCE/25G	ABSENCE/25G	VIDAS LMO	1/JOUR DE FAB
Moisissures Schimmel				
<u>Salmonella</u>	ABSENCE/25G	ABSENCE/25G	VIDAS SLM	1/JOUR DE FAB
<u>Staphylocoques coagulase +</u>	m=10 000 M=100 000		BAIRD PARKER + RPF	1/JOUR DE FAB
Streptocoques fécaux				
<u>Campylobacter</u>	NA	NA		

* 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 / de korst eetbaar	Is ☒ Oui/ja ☒ Non/nee ☐
Couleur de la pâte / kleur van de zuivel :	blanc à ivoire
Goût/ smaak:	sans amertume sans acidité sans goût salé
Odeur / geur:	sans mauvaise odeur
Texture / textuur:	onctueuse

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

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	☒	☐		☒	☐	☒	☐
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 SCHELDPDIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'œufs EIEREN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base de poissons VISSEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides PEANUTS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Soja et produits à base de soja – à préciser SOJA	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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 moutarde MUSTARD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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 SO ₂ – préciser la concentration Sulfieten (E220 tot E228) en zwaveldioxide in concentratie van meer dan 10 mg /kg of /l, uitgedrukt in SO ₂ - geef de concentratie	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin LUPIN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
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
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ? Is de vervaldatum op elk product gedrukt ?		☒	☐
		non applicable	☐
Sous quel format ? In welke	☒ JJ/MM/AA DD/MM/JJ	☐ JJ/MM DD/MM	☐ autre (préciser) : andere

format ?				(preciseren)		
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	non / nee	Durée de conservation :		Fréquence de prise :	CHAQUE LOT
	☒	☐	Houdbaarheid :	DDM + 15 JOURS	Frequentie :	
Description des données incluses dans le N° de lot / Beschrijving van de gegevens in het lot N° :			QUANTIEME DE FABRICATION+QUANTIEME DE CONDITIONNEMENT			
Exemple/voorbeeld N°lot :			11086			
Température de stockage du produit / Opslag T°			°C		2°C 6°C	
Température de transport du produit / Transport T°			°C		2°C 6°C	
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening			°C		2°C 6°C	
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening			°C		2°C 6°C	
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

mode	oui	non	si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	non
normal	☒	☐	pression		☐	☐
sous vide/vacuum	☐	☒	gaz		☐	☐
atmosphère protectrice / beschermde atmosfeer	☐	☒			☐	☐
skin	☐	☒	pochet O2 absorbant			
autre / andere	☐	☒	gaz utilisé + azote pourcentage CO2		☐	☐

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette	Colisage	
longueur / lengte (mm)	200	395		Unités de vente / verkoops eenheden par carton	4
largeur / breedte (mm)	100	205		nb cartons par couche / aantal kartons per laag	10
diamètre/dia meter (mm)				nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	10
hauteur / hoogte (mm)	100	130	1300	nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	100
poids net (g) / nettogewicht	1,4	5,6	560	nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	400
poids brut (g) /brutogewicht	1,41	5,9			

Emballage primaire / Primaire verpakking	poids gewicht (g)	Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
voedings film alimentaire		carton / karton	290
voedings papier alimentaire	1	paillon / stro	
complexe fromager / kaascomplex		caissette en bois /houten doos	
fond de boîte en carton / bodem in karton		étiquette / etiket	0,5
fond de boîte en bois / bodem in hout		autre / andere :	
boîte en carton / kartonnen doos		poids total / gewicht (g)	290,5
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			
autre / andere :			
poids total/totaal gewicht	1		

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 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.
- 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 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.
- 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 functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
10-11-21	SYLVIE PIERRE RESPONSABLE QUALITE	