



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 2021

1 . Désignation produit / Productspecificatie			
Code fournisseur / leverancierscode :	01478	Code EAN produit / EAN code product	2201686
Code From un :	9093	Code EAN carton / EAN code karton	9801166101686
Dénomination commerciale /handelsbenaming:	GRANA PADANO DOP 4000 G SV	N° CEE conditionneur / europeense goedkeuring	
Dénomination légale /wettelijk benaming	GRANA PADANO DOP 4000 G SV	N° de nomenclature douanière (intrastat)	0406.90.61
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°	IT 03 642 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (als verschillend)	IT 03 642 CE / IT 03 365 CE / IT 03 679 CE		

Certifications*	oui/ja	non/nee
HACCP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BRC	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ISO22000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
autre (préciser) / andere (preciseren)		

DATE : 02/11/2020

**SIGNATURE /
HANDTEKENING**

* 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

*SELON INCO CE 1169/2011 + CE 775/2018 COMPLETER L'ORIGINE DE L'INGREDIENT MAJORITAIRE

Ingrédients / ingrediënten	Origine (microbienne, animale, minérale) / Oorsprong (microbiële, dierlijke, minerale)	% dans le produit fini % in het eindproduct	Pays d'origine* / land van oorsprong*	Remarque Opmerking
MILK	ANIMAL	98,371	ITALIAN	
SALT	MARINE	1,6	EUROPEAN COMMUNITY	
RENNET	ANIMAL	0,004	ITALIAN	
LYSOZYME	ANIMAL	0,025	ITALIAN	

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 theoretisch/analytisch		Eventuellement par portion / Eventueel per portie		% Apports quotidiens de référence* / % referentie dagelijkse inname *
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			
	100 g			30	g	
Energie	1654 KJ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	496	KJ	5,9 %
	398 kcal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	119	kcal	- %
Matières grasses Vetten	29 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	8,7	g	12,4 %
dont AG saturés verzadigd	18 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	5,4	g	27,0 %
dont AG mono insaturés	7,3 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2,2	g	- %
dont AG poly-insaturés	1,1 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,3	g	- %
AG trans	g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Glucides Koolhydraten	0 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
dont sucres suiker	0 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	0,0 %
Fibres alimentaires	0 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,0	g	- %
Protéines Eiwitten	33 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	9,9	g	19,8 %
Sel Zout	1,50 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,5	g	7,5 %
Sodium Natrium	0,59 g = sel/2,54	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0,2	g	- %
Calcium	1165 mg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	349,5	mg	43,7 %

* 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 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 checked="" 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 (t° inférieure à la pasteurisation) / gethermiseerde |
| <input type="checkbox"/> | lait pasteurisé gepasteuriseerde | <input checked="" type="checkbox"/> | autre / andere : |
| | T° : ° | | T° : 53°C ° |
| | Durée / duur : sec | | Durée / duur : 300 sec |

Durée d'affinage / rijpingtijd : 9 months

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/verpakingslijn met een metaaldetector uitgerust	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si oui, quelles sont les limites de détection ? Indien ja, wat zijn de detectiegrenzen ?	Ferreux / ijzerhoudend	Non ferreux / niet ijzerh.
	2,5	2,5
		Inox 3
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Is de productie/verpakingslijn 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 /

Fysische en chemische kenmerken van het eindproduct

Paramètres	Standard	Tolérances / toléantie	Méthode de contrôle / controle methode	fréquence / frequentie
Teneur en humidité / vochtgehalte	32,00%	Average values and methods established by the specifications of the Consorzio di tutela del formaggio grana padano		
Extrait sec / droge stof	68,00%			
Matière grasse dans le produit fini / vetgehalte in eindproduct	29,00%			
Matière grasse dans l' extrait sec /vet in drogestof	MIN 32%			
Humidité dans le non gras / vocht in niet vet	45,00%			
pH Donnée essentielle essentielle data	5,53			
aW	0,9			

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	<100 cfu/g		ISO 4832:2006	monthly
Escherichia coli	<10 cfu/g		UNI ISO 16649-2:2010	monthly
E coli STEC (lait cru)				
Levures Gist	<10.000 cfu/g		ISO 21527-2:2008	monthly
Listeria spp	absent/25g		UNI EN ISO 11290-1:2017	monthly
Listeria monocytogènes*	absent/25g		UNI EN ISO 11290-1:2017	monthly
Moisissures Schimmel	<500 cfu/g		ISO 21527-2:2008	monthly
Salmonella	absent/25g		ISO 6579-1:2017	monthly
Staphylocoques coagulase +	<10 cfu/g		UNI EN ISO 6888-2:2004	monthly
Streptocoques fécaux				
Campylobacter				

* 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 :	The colour of the crust is dark or natural golden yellow
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 :	The cheese paste is white or straw yellow
Goût/ smaak:	Delicated taste with fragrant aroma
Odeur / geur:	Fragrant aroma
Texture / textuur:	Hard paste with grainy structure

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"/>
Coéliqués (sans gluten) / coeliakie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intolérants au lactose / lactose intoleranten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garanti Kasher / Kasher gegarandeerd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Garanti Halal / Halal gegarandeerd	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Only in the production site (IT 03 642 CE)

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

	oui / ja	non / nee	
AOP/BOB	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Type : <input type="text"/> Si oui, merci de nous transmettre la validation / als ja, stuur ons uw validatie
Mesure maîtrise "Food Fraude" / maatregelen voedsel fraude	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	merci de détailler vos mesures de maîtrise : / 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 / onvoorziene Risico van			
				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"/>	MILK	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MILK	<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 SCHELPIERIEN	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	LYSOZYME	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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	<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 WEEKDIERIEN	<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 type="checkbox"/>	JJ/MM/AA DD/MM/JJ	<input type="checkbox"/>	JJ/MM DD/MM	<input type="checkbox"/>	autre (préciser) : andere (preciseren)	Date from Julian calendar YY/DDD
Conservez-vous des échantillons ? Bewaart U stalen ?	oui / ja	<input checked="" type="checkbox"/>	non / nee	<input type="checkbox"/>	Durée de conservation : Houdbaarheid :	180 days	Fréquence de prise : Frequentie : each batch

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

Température de stockage du produit / Opslag T°	°C	+4/+8
Température de transport du produit / Transport T°	°C	+4/+8
Température de conservation du produit avant ouverture Bewaringstemperatuur voor opening	°C	+4/+8
Température de conservation du produit après ouverture Bewaringstemperatuur na opening	°C	+4/+8
Durée de vie après ouverture / levensduur na opening	Jour/Dag	7 days
DLC/DDM minimum à la livraison chez FROMUN Minimale THT bij aanlevering bij FROMUN	JOURS DAGEN	N.D. (transport à charge client)
Conservation maximale après jour de fabrication: Maximale houdbaarheid na productie datum :	JOURS DAGEN	180 days

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

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

7. Informations logistiques / logistieke informatie

	UVC/CE	carton/caisse karton/doos	palette
longueur / lengte (mm)	225	470	800
largeur / breedte (mm)	225	250	1200
diamètre/dia meter (mm)			
hauteur / hoogte (mm)	4	150	150
poids net (g) / nettogewicht	300	360	14000
poids brut (g) / brutogewicht	4897	20088	857696

Colisage	
Unités de vente / verkoops eenheden par carton	4
nb cartons par couche / aantal kartons per laag	7
nb de couches par palette / aantal lagen per pallet	6
nb de cartons par palette / aantal dozen per pallet	42
nb d'UVC par palette / aantal producten per pallet	168

Note: composition standard; From-UN ne veut que 5 cartons sur la dernière couche donc 40 cartons / palette

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	
coupelle en céramique / potje in keramiek	
coupelle plastique / plastiek potje	
seau en plastique / plastic emmer	
verre / glas	
paillon / stro	
étiquette / etiket	1
autre / andere :	22
poids total/totaal gewicht	23

Emballage secondaire / secondaire verpakking	poids gewicht (g)
carton / karton	500
paillon / stro	
caissette en bois /houten doos	
étiquette / etiket	
autre / andere :	
poids total / gewicht (g)	500

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.
- 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 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.
- 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 complété cette fiche en functie van de persoon die deze fiche ingevuld heeft .	signature / handtekening
2/11/2020	Matteo Braghiroli-Quality Control	