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
courriel: qualite@fromun.be

Fiche Technique Qualité VERSION 2016

Informations produit :

Références produit

Référence fournisseur :	159	Code EAN produit	
Référence From un :	161		3250552311612
Dénomination commerciale du produit:	camembert 250g Royal	Code EAN carton	13250552311619
Dénomination légale du produit:	camembert au lait pasteurisé 250g	N° agrément européen	FR 88 079 001 CE
Marque:	Royal	N° de nomenclature douanière (intrastat)	04069082
Mentions légales devant figurer sur l'emballage:	fromage au lait pasteurisé	**Veillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit.**	

N° CEE du fabricant	FR 88 079 001 CE
N° CEE de l'affineur	FR 88 079 001 CE

Certifications*	oui	non
HACCP	☐	☑
IFS	☑	☐
BRC	☑	☐
ISO22000	☐	☑
autre (préciser)		

* Veillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du précédent(s)

1 . Liste des ingrédients

Ingrédients et additifs par **ordre décroissant de poids**

Ingrédients	Origine (microbienne, animale + précisez espèce, minérale etc)	% dans le produit fini	n° UE	Pays d'origine	Remarque
lait	animale	98,2		France	
sel	minérale	1,8		UE	
ferments	microbienne	traces		UE	
coagulant	microbien	traces		UE	

TYPE DE PRESURE : ☐ animale ☑ microbienne

2 . Déclaration nutritionnelle

☑ Pour 100g
☐ Pour 100ml
☑ de produit
☐ de produit préparé

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	Pour 100g		Valeur théorique/analytique		Eventuellement par portion		% Apports quotidiens de référence*
indiquer la portion =>	100	g			30	g	
Energie	1144	**KJ**	☑	☐	343	KJ	4,1 %
	275	**kcal**	☑	☐	83	kcal	- %
matières grasses	21	**g**	☐	☑	6,3	g	9,0 %
dont AG saturés	15	**g**	☑	☐	4,5	g	22,5 %
dont AG mono insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
dont AG poly-insaturés		g	☐	☐	0,0	g	- %
Glucides	1	**g**	☑	☐	0,3	g	0,1 %
dont sucres	1	**g**	☑	☐	0,3	g	0,3 %
Fibres alimentaires	1,2	**g**	☑	☐	0,4	g	- %
Protéines	20	**g**	☑	☐	6,0	g	12,0 %
sel	1,80	**g**	☐	☑	0,5	g	9,0 %
sodium	0,7	**g**	☑	☐	0,2	g	- %
Calcium	384	mg	☑	☐	115,2	mg	14,4 %

* Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

3. Caractéristiques du produit fini

3.1 Caractéristiques physiques du produit fini

Type de fromage:

☐	Pâte pressée non cuite	☐	Pâte pressée cuite
☐	Pâte molle à croute lavée	☑	Pâte molle à croute fleurie
☐	Pâte filée	☐	Pâte persillée
☐	Pâte dure	☐	Pâte demi-dure
☐	Pâte fraiche	☐	autre:

Type de lait utilisé:

☑	lait de vache	☐	lait de chèvre
☐	lait de brebis	☐	autre :

Traitement thermique :

☐	lait cru	☐	thermisé (température inférieure à la pasteurisation)
☑	lait pasteurisé	☐	autre :
T° :	min 72°C	T° :	
Durée :	min 15 sec	Durée:	

OGM et ionisation:

	oui	non
Votre produit est-il conforme à la législation UE 1829/2003 et UE 1830/2003 relatifs aux OGM ?	☑	☐
Votre produit contient-il des OGM ?	☐	☑
Votre produit a-t-il été ionisé ?	☐	☑

Corps étrangers:

	oui	non	
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de **métaux** ?	☑	☐	
Si oui, quelles sont les limites de détection ?	Ferreux	Non ferreux	Inox
	3mm	3mm	3mm
La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à **rayon X** ?	☐	☑	
Garantissez vous l'absence de **bois, verre, plastique** … ?	☑	☑	

Si non, quelles sont les mesures mises en place pour prévenir des risques de présence de corps étrangers ?
Nous avons une procédure de gestion des corps étrangers.
Nous garantissons l'absence de corps étrangers métalliques dans la limite de détection de notre détecteur de métaux

3.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Teneur en humidité		48 à 68%	calcul	1/ jour de fabrication
Extrait sec		42 à 52%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Gras sur sec		45% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans le produit fini	21%	+/-4,2%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication
Matière grasse dans l' extrait sec		45% minimum	analyseur rapide + calcul	1/ jour de fabrication
Humidité dans le non gras / dans le fromage dégraissé		63-72%	calcul	1/ jour de fabrication
pH				
aW				
taux de sel	1,8%	+/-0,5%	analyseur rapide	1/ jour de fabrication

3.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini (règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	cibles	Tolérances	Méthode de contrôle	fréquence
Anaérobies sulfito-réducteurs				
Coliformes				
Escherichia coli	m=100	M=1000	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/jour de fabrication
Ferments				
Flore aérobie mésophile				
Levures				
Listeria				
Listeria spp				
Listeria monocytogènes	absence /25g	/	AFNOR AES 10/3 09/00	1/jour de fabrication
Moisissures				
Salmonella	absence /25g	/	AFNOR BKR 23/04 12/07	1/jour de fabrication
Staphylocoques Aureus	m=100	M=1000	NF EN ISO 12/07 6888	1/jour de fabrication
Streptocoques fécaux				
Total pouvoir germinateur				
E.Coli STEC				

☑ Analyse en laboratoire interne
☐ Analyse en laboratoire externe
adresse du laboratoire externe :
☐ Laboratoire accrédité COFRAC

3.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini

Aspect:	Une croute blanche et une pâte de couleur crème
Goût:	Son goût est frais, avec une franche saveur de lait
Odeur:	Une légère odeur de lait
Texture:	Une pâte souple et homogène.

Le produit convient-il aux:	**oui**	**non**
Régime ovolacto-végétarien	☐	☑
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal)	☐	☑
Cœliaques (sans gluten)	☑	☐
Allergiques au lactose (sans lait de vache)	☐	☑
Garanti Kasher	☐	☑
Garanti Halal	☐	☑

4 . Allergènes

Allergènes Majeurs	Présent dans les Matières premières ?		En cas de présence : composant(s) concerné(s)	Risque de présence fortuite			
				présence dans l'usine		risque de contamination croisée	
	oui	non		oui	non	oui	non
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	☑	☐		☑	☐	☐	☑
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	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Crustacés et produits à base de crustacés (crevettes, langoustines, crabes…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Mollusques et produits à base de mollusques (moules, St Jacques, calmars…) – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Oeufs et produits à base d'œufs	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Poissons et produits à base de poissons	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Soja et produits à base de soja – à préciser	☐	☑		☐	☑	☐	☑
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)	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Lupin et produits à base de lupin	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Céleri et produits à base de céleri	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Moutarde et produits à base de moutarde	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☑		☐	☑	☐	☑
Sulfites (E220 à E228) et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO_2 – préciser la concentration	☐	☑		☐	☑	☐	☑

5.1 Durée de vie et conditions de conservation du produit

	DLC	DLUO
Date apposée sur le produit:	☐	☑

	oui	non	non applicable
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque produit ?	☑	☐	☐

Sous quel format ?	☑ JJ/MM/AA	☐ JJ/MM	☐ autre (préciser) :

	oui	non
Conservez-vous des échantillons ?	☑	☐

Durée de conservation	DLUO+7jours	Fréquence de prise	1/lot après emballage

Température de stockage du produit	**°C**	+8°C maximum
Température de transport du produit	**°C**	+8°C maximum
Température de conservation du produit avant ouverture	**°C**	+8°C maximum
Température de conservation du produit après ouverture	**°C**	+8°C maximum
Durée de vie du produit après ouverture	**JOURS**	à consommer rapidement après ouverture
Degré d'humidité:		/
DLV minimum à la livraison chez FROMUN	**JOURS**	32 jours minimum jour de livraison inclus
Conservation maximale après jour de fabrication:	**JOURS**	/

5.2 Mode de conditionnement du produit

mode	**oui**	**non**
normal	☑	☐
sous vide	☐	☑
sous atmosphère protectrice	☐	☑
skin	☐	☑
autre	☐	☑

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		**oui**	**non**
pression		☐	☐
gaz		☐	☐
pochet O2 absorbant		☐	☐
gaz utilisé + %ge	azote	☐	☐
	C02	☐	☐

6. Informations logistiques

	UVC	**carton**	**palette**
longueur(mm)		335	1200
largeur(mm)		236	800
diamètre(mm)	110		
hauteur (mm)	40	94	1278
poids net (kg)	0,25	3	360
poids brut (kg)	0,2638	3,286	412,32

Colisage	
PCB	12
nb de cartons par couche	10
nb de couches par palette	12
nb de cartons par palette	120
nb d'UVC/palette	1440

Emballages primaires	**poids (g)**	**nombre**	
film alimentaire			0
papier alimentaire			0
complexe fromager	6,6	1	6,6
fond de boite en carton	7	1	7
fond de boite en bois			0
boite en carton			0
boite en bois			0
coupelle en céramique			0
coupelle plastique			0
barquette plastique			0
seau en plastique			0
verre			0
paillon			0
étiquette	0,2	1	0,2
autre :			0
poids total	**13,8**		
en kilo	0,0138		

Emballages secondaires	**poids (g)**	**nombre**	
carton	120	1	120
paillon		0	0
caissette en bois		0	0
étiquette	0,4	1	0,4
autre:		0	0
poids total (g)	**120,4**		
en kilo	0,1204		

date	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche	signature
8/02/2016	V.GRANDVALLET - Responsable Relations Clients et Qualité produits	VG

Attention: il est impératif de nous prévenir un mois avant toute modification des informations contenues dans cette fiche.