



FROM-UN S.A.

Reguleringsplan Industriel

Avenue de Ramelot 4

1480 Saintes

Tlf 0032/(0)2/355.12.62

Faks 0032/(0)2/355.12.72

e-postqualite@fromun.be

Fiche technique / datablad VERSION / VERSION 2022

1 . Désignation produit / Produktspesifikasjon

Kode leverandør / leverandørkode :	81.001	Code EAN produit / EAN kode produkt	3250552530815 kode poids: 2996424
Kode fra un :	82	Kode EAN kartong / EAN-kode kartong	93250552530818
Dénomination commerciale /handelsnavn:	Brie 3kg environ Prieuré	N° CEE conditioner / Europeisk godkjenning	FR 88 079 001 CE
Dénomination légale /legalt navn	pasteurisert brie au lait	N° de nomenclature toll (intrastat)	04 06 90 84
Mention légale obligatoire sur l'emballage/obligatoire wettelijke vermelding op emballasjen:	pasteurisert brie au lait	Veuillez nous envoyer (scanner ou faxer) l'(les) étiquette(s) de ce produit / Vennligst send (via skanning eller faks) etiketten(e).	
N° CEE du fabricant / produsent EØF-nr.	FR 88 079 001 CE		
N° CEE de l'affineur (si différent)/affineur EEG N° (som forskjellige)	FR 88 079 001 CE		

Sertifiseringer	ja/ja	ikke/ingen
HACCP	☐	☒
IFS	☒	☐
BRC	☒	☐
ISO22000	☐	☒
autre (préciser) / annet (spesifiser)		

DATO : 09 / 09 / 21

SIGNATUR

VG / MF

* Veuillez nous envoyer vo(s)tre nouveau(x) certificat(s) dès la fin de validité du
previous(s) ainsi que l'attestation **AOP** ou autre allégation nutritionnelle, commerciale ou d'origine.

* Vennligst send det nye sertifikatet til oss etter utløp
gyldighetsdato **og IGP** eller annen matvarepåstand, handels- eller opprinnelsesgaranti

2. Liste des ingrédients / Ingrediensliste

Ingrédients et additifs par ordre décroissant de pourcentage

/ i synkende prosentvis rekkefølge

*SELON / ACCORDING TO INCO CE 1169/2011+ CE 775/2018 COMPLETER L ORIGINE PRECISE DE L INGREDIENT MAJORITAIRE/ FULLFØR DEN NØYAKTIGE OPPRINNELSEN TIL DEN MULTIPLE INGREDIENSEN

Ingrédients / ingredienser	Opprinnelse (microbienne, animale, minérale) / Opprinnelse (mikrobiell, animalsk, mineralsk)	% i det ferdige produktet % i sluttproduktet	Pays PRECIS d'origine de tous ingrédients * / Pays PRECIS d'origine de tous les ingrédients * / PRECISION opprinnelsesland for alle ingredienser*.		Remarque Note
lait	animalsk	98,6		Frankrike	
sel	minérale	1,4		Frankrike	
gjæringer	mikrobienne	spor		UE	
koaguleringsmiddel	mikrobiell	spor		UE	

TYPE DE PRESURE :

☐

dyr/animalsk mikrobiell

STREMSSEL TYPE

☒

MERCID'ANNEXER L'ETIQUETTE REPRENANT LES INGREDIENTS ET VALEURS NUTRITIONNELLES /

TAKK FOR AT DU LEGGER TIL ETIKETTEN SOM INNEHOLDER INGREDIENSER OG NÆRINGSVERDIER

3. Næringsdeklarasjon

Næringsverdier

- ☒ Hell / per 100g
☐ Hell / per 100 ml
☒ de produit / of product
☐ de produit préparé / of prepared product

VIKTIG : Les valeurs en gras et soulignées sont obligatoires

VIKTIG: Verdier i fet skrift understreket er obligatorisk

Ernæringsmessige verdier moyennes pour / gjennomsnittlige næringsverdier for	100g	Valeur Verdi Verdi théorique/analytique teoretisk/analytisk		Eventuellement par porsjon / eventuelt per porsjon		% Apports quotidiens de référence* / % referanse daglig inntak *
					g	
Energi	1544 KJ	☒	☐	0	KJ	0,0 %
	373 kcal	☒	☐	0	kcal	- %
Matières grasses Fetter	33,00 g	☐	☒	0,0	g	0,0 %
dont AG saturés <u>mettet</u>	23,00 g	☒	☐	0,0	g	0,0 %
dont AG mono insaturés	g	☐	☐	0,0	g	- %
ikke AG poly-insaturés	g	☐	☐	0,0	g	- %
AG trans	g	☐	☐	0,0	g	- %
<u>Karbohydrater</u>	1,00 g	☒	☐	0,0	g	0,0 %
ikke lykkes <u>sukker</u>	1,00 g	☒	☐	0,0	g	0,0 %
Fibre alimentaires	g	☐	☐	0,0	g	- %
Protéines <u>Proteiner</u>	18,00 g	☒	☐	0,0	g	0,0 %
Sel <u>Salt</u>	1,40 g	☒	☒	0,0	g	0,0 %
Natrium	0,55 g= sel/2.54	☒	☐	0,0	g	- %
Kalsium	350,00 mg	☒	☐	0,0	mg	0,0 %

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

* Referanseinntak for en voksen (8400 kJ / 2000 kcal)

4. Caractéristiques du produit fini / Characteristics of the finished product / Kjennetegn ved det ferdige produktet

4.1 Caractéristiques physiques du produit fini / physical characteristics of the finished product / fysiske egenskaper ved det ferdige produktet

Type fromage:Arter ost :

☐Pâte pressée non cuite / ikke
tilberedte ferdigbehandlede
meieriprodukter

☐Pâte molle à croute lavée /
mykt meieri med avlinger

☐Pâte filée
spunnet z.

☐Pâte dure
harde
meieriprodukter

☐Pâte fraîche
ferske
meieriprodukter

Croûte comestible / spiselig skorpe

☐Pâte pressée cuite
tilberedte ferdigbehandlede meieriprodukter

☒Pâte molle à croute fleurie / myk
muggskorpet meieri

☐Pâte persillée
Åretegning meieri

☐Pâte demi-dure
halvhardt meieri

☐annet :
andre:

oui/ yes☒

non/ no☐

Type lait utilisé:Arter melk :

☒lait de vache
Kumelk

☐lait de brebis
Sauemelk

☐lait de chèvre
geitemelk

☐annet :
andre

Traitement thermique :termisk behandling

☐lait cru
Rå melk

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

☒pasteurisé lait
pasteurisert

☐autre / annet :

T° :
minimum 72 °

T° :
°

Durée / varighet :
minimum 20 sek

Durée / varighet :
sek

Durée d'affinage / modningstid : Minimum 8 dager

OGM og ionisering / GMO og ionisering :	oui / ja	ikke / nei
Er ditt produkt i samsvar med EU-forordningene 1829/2003 og 1830/2003 om genmodifiserte organismer? Er produktet ditt i samsvar med EU-forordningene 1829/2003 og 1830/2003 EU om GMO?	☒	☐
Inneholder produktet ditt OGM? Inneholder produktet ditt GMO?	☐	☒
Inneholder produktet ditt nanopartikler? Inneholder produktet ditt nanopartikler?	☐	☒
Inneholder produktet ditt etylenoksid? Inneholder produktet ditt etylenoksid?	☐	☐
Har produktet vært ionisert eller inneholder det ioniserte ingredienser? Er produktet ionisert eller inneholder det bestrålte ingredienser?	☐	☒

Corps étrangers / utenlandske stoffer:

La ligne de fabrication/conditionnement est-elle équipée d'un détecteur de métaux ? Er produksjons-/pakkelinjen utstyrt med metalldetektor?

☒

☐

Hvis ja, hva er deteksjonsgrensene? Hva er deteksjonsgrensene?

Hvis ja,

Ferreux / jernholdig

Non ferreux / ikke jernh.

Inox

4 mm

4 mm

4 mm

La ligne de fabrication / conditionnement est-elle équipée d'un détecteur à rayon X ? Er utstyrt produksjons-/pakkelinjen med en RX-detektor?

☐

☒

Garantisiez vous l'absence de bois, verre, plastique ... ? Garanterer fravær av tre, glass, plast ...?

☒

☒

Hvis nei, hvilke tiltak har du iverksatt for å forebygge risikoen for fremmedlegemer? Hvis
nei, hvilke tiltak har dere iverksatt for å forebygge risikoen for fremmedlegemer?
Vi gjennomfører jevnlig interne revisjoner (corps étrangers, hygieneundersøkelser ...) for å sikre at prosedyrene overholdes.
Vi har supprimert maksimalt med glass i våre produksjonssoner for å unngå risikoen for glasssprut. Vi har imidlertid en prosedyre for å teste risikoen for glasssplinter én gang i året.

Hvis

4.2 Caractéristiques physico-chimiques du produit fini / Physical and chemical characteristics of the finished product / Det ferdige produktets fysiske og kjemiske egenskaper

Paramètres	Standard	Toléranser / toleranse	Méthode de contrôle / kontrollmetode metode	frekvens
Teneur en humidité / fuktighetsinnhold		43 à 51%	beregne	en cours d'affinage (à J+7)
Extrait sec / tørrstoff		49 à 57%	analyserer raskt	en cours d'affinage (à J+7)
Matière grasse dans le produit fini / fettinnhold i ferdig produkt	33,00%	+/-6,6%	analyserer raskt	en cours d'affinage (à J+7)

Matière grasse dans l' extrait sek / fett i tørrstoff		60% minimum	beregne	en cours d'affinage (à J+7)
Fuktighet i ikke-gress / fuktighet i ikke-fett		65 à 73%	beregne	en cours d'affinage (à J+7)
pH Donnée essentielle essentielle data	5	4 à 6	pH-måler	en cours d'affinage (à J+7) gitt indikativt siden pH-verdien er tatt på et affiné produkt og utvikler seg i forhold til graden d'affinage
aW	0,95 env			veiledende data

4.3 Caractéristiques microbiologiques du produit fini / mikrobiologiske egenskaper ved det ferdige produktet

(règlement UE 2073/2005 consolidé)

Paramètres	Cible (à la fabrication) / Purpose (to the production)	Tolérances (Fin DLC) Toleranser (EndTHT)	Méthode de contrôle / kontrollmetode	fréquence
Koliforme bakterier	/			
<u>Escherichia</u>	m=100 ufc/g	M=1000 ufc/g	AFNOR 3M 01/08 06/01	1/ jour de fabrication par technologie (etter pakking)
<u>E. coli STEC (lait cru)</u>	/			
Levures Gjær	/			
Listeria spp.	/			
<u>Listeria monocytogenes*</u>	non détecté / 25g		AFNOR AES 10/3 09/00	1/ produksjonsdag par technologie (etter pakking)
Fuktighet Mugg	/			
<u>Salmonella</u>	non détecté / 25g		AFNOR BKR 23/04 12/07	1/ jour de fabrication par technologie (etter pakking)
<u>Staphylocoques coagulase+ (aureus)</u>	m=100 ufc/g	M=1000 ufc/g	NF EN ISO 12/07 6888	1/ produksjonsdag par technologie (etter pakking)
Streptocoques fécaux	/			
<u>Campylobacter</u>	/		ikke analysert	ikke analysert

- ☒ Analyser internt laboratoire
- ☐ Analyser ekstern laboratoire
- ☐ Laboratoire accrédité ISO 17025

**VIKTIG: De grasfargede og markerte verdiene
obligatoriske**

**VIKTIG: Verdier i fet skrift og understreket
obligatorisk**

4.4 Caractéristiques organoleptiques du produit fini / organoleptiske egenskaper ved det ferdige produktet

Couleur de la croûte / fargen på skorpen :	croûte fleurie blanche
La croûte est elle comestible / Er skorpen spiselig	Oui/ja ☒ Nei/nei ☐
Couleur de la pâte / fargen på meieriet :	couleur crème à jaune pâle
Goût/smak:	En douceur og en smak i munnen
Odeur/lukt:	Une légère odeur de champignon frais
Tekstur / tekstur:	En myk masse med tekstur som er onctueuse og crémeuse (noen bukser kan forekomme)

Le produit convient-il aux / produktet passer til :	oui / ja	ikke / nei
Régime ovolacto-végétarien / ovolacto-vegetarisk diett	☐	☒
Végétaliens (animal et aucun dérivé animal) / vegan	☐	☒
Cœliaques (sans gluten) / cøliaki	☒	☐
Intolérants au lactose / laktoseintolerante	☐	☒
Garanti Kashér / Kosher garantert	☐	☒
Garanti Halal / Halal garantert	☐	☒

4.5 Caractéristiques produits enregistrés (DOOR CE : AOC, AOP, IGP) - autres allégations - maîtrise "food fraud" / Registrerte produkt egenskaper (DOOR CE : PDO,PGI,TSG) - annen påstand - håndtering av matsvinde

oui / ja ikke / nei

AOP/BOB	☐	☒	Si oui, merci de nous transmettre le certificat/if yes send us your certificate	
IGP/PGI	☐	☒		
Allégation/ påstand	☐	☒	Type :	Si oui, merci de nous transmettre la validation / if yes, send oss din validering
Mesure maitrise "Food Fraude" / tiltak mot matsvindel	☒	☐	merci de detailler vos mesures de maitrise : / detail your management measures :	

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

Allergier / allergener	Présent dans les Matières premières ? Til stede i råmaterialer ?		En cas de présence : composant(s) berørt(e)	Risque de présence fortuite / Risiko for uforutsette			
				présence dans l'usine / tilstedeværelse i selskapet		risiko for contamination croisée/ risiko for krysskontaminering	
	oui / ja	ikke / nei		oui / ja	ikke / nei	oui / ja	ikke / nei
Lait, laitiers produits et dérivés (protéines de lait) MILK WHITE	☒	☐	lait, fermenter	☒	☐	☐	☒
Laktose	☒	☐		☒	☐	☐	☒
Glutenholdige kornprodukter og produkter på basis av glutenholdige kornprodukter (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut eller deres hybridvarianter) - à préciser GLUTEN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Crustacés og produkter på basis av crustacés (crevettes, langoustines, crabes...) - à préciser SHELP PETS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Oeufs et baseprodukter d'œufs EGGS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Poissons et produits à base poissons FISH	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Arachides et baseprodukter d'arachides PEANUTS	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Soya og produkter på basis av soya - à préciser SOJA	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistachio, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) SEAFOOD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Cerleri og Cerleri-baserte produkter CELERI	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Moutarde et produits à base moutarde MUSTARD	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sesam og produkter på sesamfrø SESAME	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Sulfitter (E220 til E228) og dioxyde de soufre en concentration de+ de 10 mg/kg ou /l exprimé en SO ₂ - préciser la concentration Sulfites (E220 til E228) og svoveldioksid i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller /l, uttrykt som SO ₂ - gi konsentrasjonen	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Lupin og lupinbaserte produkter LUPIN	☐	☒		☐	☒	☐	☒
Bløtdyr og bløtdyrprodukter (moules, St Jacques, calmars...) - à préciser WEEKLY ANIMALS	☐	☒		☐	☒	☐	☒

6.1 Durée de vie et conditions conservation du produit Produktets levetid og oppbevaringsbetingelser

		DLC / TGT	DDM /THT
Dato apposée sur le produit:	Dato på produktet	☐	☒

Er utløpsdatoen trykt på hvert produkt? Er utløpsdatoen på hvert produkt?	oui / ja	ikke / nei	ikke anvendelig
	☒	☐	☐
Er partinummeret trykt på hvert produkt? Er partinummeret trykt på hvert produkt?	oui / ja	ikke / nei	ikke anvendelig
	☒	☐	☐

Sous quel format? I hvilket format?	☒	ÅÅ/MM/AA DD/MM/AAA	☐	ÅÅ/MM DD/MM	☐	autre (préciser) : annet (klargjøre)	

Har du tatt vare på prøvene? Har du prøver?	oui / ja	ikke / nei	Durée de konservering : Holdbarhet :	DDM+ 7 dager	Frékvens de prise : Frékvens :	Minimum 1 tarte per produksjonsd ag	
	☒	☐					

Description des données incluses dans le N° de lot / Beskrivelse av dataene i partiet Nr:		7 caractères : format (2 chiffres) ; lot (1 chiffre) ; jour de fabrication (2 chiffres) ; mois de fabrication (2 chiffres)
Eksempel/eksempel N°lot :	3340709	

Température de stockage du produit / Lagringstemperatur	°C	maksimalt +8 °C
Température de transport du produit / Transport T°	°C	maksimalt +8 °C
Température de conservation du produit avant ouverture Oppbevaringstemperatur før åpning	°C	maksimalt +8 °C
Température de conservation du produit après ouverture Oppbevaringstemperatur etter åpning	°C	maksimalt +8 °C
Durée de vie après ouverture / levetid etter åpning Jour/Day		/
DLC/DDM minimum a la livraison chez FROMUN JOURS Minimum THT ved levering til FROMUN DAGER		Minimum 32 dager (ladedagen inkludert)
Maksimal konservering etter produksjonsdagen: Maksimal holdbarhet etter produksjonsdato :	JOURS DAGER	/

6.2 Mode de conditionnement du produit / Metode for emballering av produktet

mote	oui	ikke
normal	☒	☐
sous video/vakuum	☐	☒
atmosphèrisk protectrice / beskyttet atmosfære	☐	☒
hud	☐	☒
autre / annet	☐	☒

si sous atmosphère protectrice, précisez le type:		oui	ikke
press		☐	☐
gaz		☐	☐
lometørkle O2-absorberende		☐	☐
gaz utilisé + prosent	azote	☐	☐
	CO2	☐	☐

7. Informations logistiques / logistisk informasjon

merci de ne pas négliger ces données
takk for at du ikke mistet disse dataene

	UVC/CE	kartong/caisse kartong/eske	palett
longueur / lengde (mm)		380	1200
bredde / bredde (mm)		371	800
diameter/dia meter (mm)	335		
hauteur / høyde (mm)	40	54	1500
poids net (g) / nettovekt	3300	3300	495000

Colisage	
Salgsenheter enheter per kartong	1
nb kartonger par couche/ antall kartonger per lag	6
nb de couches par palette / antall lag per pall	25
nb de cartons par palette/ antall esker per pall	150
nb d'UVC par palette / antall produkter per pall	150

poids brut (g) /bruttovekt	3327,4	3500,88	525.150
-------------------------------	--------	---------	---------

Emballasje primær / Primæremballasje	tyngde vekt (g)
mat film alimentaire	
matpapir alimentaire	
kompleks fromager / ostekompleks	21,6
fond de boîte en carton / bunn i papp	
fond de boîte en bois bunn i tre	
boîte en carton / kartongeske	
boîte en bois / trekasse	
coupelle en céramique / keramikkrukke	
coupelle plastique / plastkrukke	
seau en plastique / plastbøtte	
fjernt / glass	
paillon / strå	
etikett / etikett	0,4
autre / annet :	5,4
poids total/totalvekt	27,4

Sekundæremballasje sekundæremballasje	tyngde vekt (g)
kartong / papp	172,98
paillon / strå	
caissette en bois / wood boks	
etikett / etikett	0,5
autre / annet :	
poids total / vekt (g)	173,48

Engagements du fournisseur / leverandørens gjørelser :

Le fournisseur est tenu de:

- Ha kjennskap til gjeldende europeisk og nasjonal lovgivning om næringsmidler og respektere den.
- Prendre connaissance du règlement consolidé UE 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires et de tout mettre en œuvre pour l'appliquer.
- Respect 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.
- À holde alle dokumenter som viser til kvalitets-, sikkerhets- og hygienestyringstiltak, herunder HACCP-analyse av farer og oppfølging av , oppdatert, slik at vi garanterer resultater som er i samsvar med våre forventninger.
- Sikre overholdelse av BRC Logistique-aspekter, blant annet når det gjelder "Food Defense" og håndtering av svindel.
- De informerer og varsler oss om alle problemer knyttet til matsikkerhet og reagerer på våre krav.
- De nous informer de toute modification à intégrer dans cette fiche technique.

Leverandøren må:

- Ha kunnskap om og respekt for de europeiske og nasjonale rettsreglene for næringsmiddelindustrien
- Ha kunnskap om EU-forordning 852/2004 om næringsmiddelhygiene og gjøre sitt ytterste for å følge den.
- Respekt for europeisk lovgivning, hvorav INCO-forordningene 1169/2011+ CE 775/2018, forordningen om biologiske forurensninger EC 2073/2005 og 1881/2006 og forskriftene om kjemiske forurensninger og autoriserte tilsetningsstoffer+ endringer, 1935/2004 et 10/2011 om emballasje og 1333/2008 om tilsetningsstoffer, 396/2005 CE for plantevernmidler og 470/2009 og 37/2010 for , 733/2008 radioaktive rester og EU 2018/775, opprinnelseserklæring for majoritetskomponenten .
- Oppnå tilstrekkelig kontroll med sporbarheten i produksjonsprosessen og på sluttproduktet.
- Oppdater alle dokumenter knyttet til kvalitetsstyring, sikkerhet og hygiene, inkludert analyser av HACCP-risikoer og overvåking av disse, resultatene er i samsvar med forventningene.
- Sikre respekt for BRC-logistikkaspekter innen "Food Defense" og svindelhåndtering.
- Å informere FROMUN om eventuelle problemer med mattrygghet og svare på våre forespørsler.

Å informere oss om eventuelle endringer som skal i dette tekniske databladet.

OBS: Det er viktig at vi informerer deg en måned før enhver endring av informasjonen i dette informasjonsskrivet.

OBS: Det er å informere oss en måned i forveien om eventuelle endringer ved hjelp av dette skjemaet

dato	nom et fonction de la personne ayant complété cette fiche og funksjon til personen som har fylt ut dette arket .	navn	underskrift
9/09/2021	FREIFER Marine - Chargée Relations Clients		MF