


FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
01020051	AMANDES EFFILEES EXTRA 0.4/0.6MM THIN 1KG	1KG	= KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : **01-07-21**

DATE DE DERNIERE MODIFICATION : /

INDICE DE REVISION : **A**

Nombre de pages annexées (FT produit de base) : **2**

INGREDIENTS ET ALLERGENES

Ingrédients-allergènes & allergènes croisés : voir fiche technique produit de base.

Allergènes croisés potentiels dans les locaux de l'entreprise de déconditionnement dû au traitement de déconditionnement : cf. étiquette produit déconditionné.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Voir fiche technique produit de base.

EXEMPLE D'ETIQUETTE PRODUIT* ** ET CODE EAN

(Non contractuel* **)

*En cas d'ajout à la gamme DECONDITIONNEMENT BRUYERRE d'un produit contenant un allergène supplémentaire, l'allergène supplémentaire apparaîtra en plus dans la liste des allergènes croisés potentiels à partir de la première commande de déconditionnement du nouveau produit. L'étiquette ci-dessous fait mention des allergènes croisés potentiels selon la gamme produit au 01-01-2021. Se référer donc à l'étiquette du produit reçu.

**Informations de traçabilité ci-dessous à titre d'exemple – cf. étiquette produit reçu.

Amandes effilées extra 0.4/0.6mm - Geschaafde amandelen extra 0,4/0,6mm		1kg net / netto
	<p>FR. Ingrédients : AMANDES blanchies effilées. Garanti 100% pur fruit de l'amandier. Transformées en Espagne À conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Ces produits sont conditionnés dans un atelier utilisant : Gluten Œufs Soja Lait Fruits à coque Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites </p>	<p>NL. Ingrediënten : Geschaafde witte AMANDELEN. Gegarandeerd 100% zuiver fruit van de amandelboom. Verwerkt in Spanje Moet op een koele, droge plaats worden bewaard, weg van licht. Deze producten worden in een werkplaats verpakt met : Gluten Eiren Soja Melk Noten Sesamzaad Zwaveloxide en sulfieten </p>
 <p style="font-size: x-small;">ref. 01020051 5 414864 002042</p>	 <p style="font-size: x-small;">DLC : 18-04-2022 LOT : DEC21197 Bruyerre SA - rue François Léon Bruyerre 34, 6041 Gosselies - info@bruyerre.be</p>	

ETIQUETAGE / CONDITIONS ET DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

Après livraison, le client est responsable/il lui appartient au respect :

- de conserver et de respecter les informations de traçabilité du produit ;
- de le conserver selon les conditions liées du produit (ex. : à conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière) ;
- de respecter les DLC et conditionnement requis.

DLC (pour autant que le produit n'ait pas déjà été ouvert ou entamé) et numéro de lot mentionnés sur l'étiquette.

Les étiquettes sont fournies à notre sous-traitant et apposées par celui-ci suivant données issues de notre ERP et du tableau de référence pour le suivi de la gamme « produits déconditionnés ».

Le numéro de lot interne (DEC*****) change lors de chaque « production/commande » déconditionnement du produit dont il est question.

DLC du produit de base maintenue ; lot interne DEC*****.

NOUVEAU CONTENANT FOOD CONTACT UTILISE

N°	Désignation	Utilisé (X)
25204051	SAC PEBD 350X500MM TRANSPARENT 40 MICRONS 1000P=CARTON (toujours protégé d'un carton)	
25206019	BOITE A GLACE EN PLASTIQUE 1L + COUVERCLE 500PCES=CARTON	
25206075	BOITE DECONDITIONEMENT 3 litres TPS-192-3000 TRANSPARENT +COUVERCLE =PIECE	X
25206076	BOITE DECONDITIONEMENT 2 litres REF TPS192-2000 2 L + COUVERCLE =PIECE	
90202080	CARTON POUR DECONDITIONNEMENT FORMAT 303X263X94MM =PIECE (protection sac <i>food contact</i> *)	
90202085	CARTON POUR DECONDITIONNEMENT 22/22/32 CM = PIECE (protection sac <i>food contact</i> *)	
90202130	CARTON POUR DECONDITIONNEMENT 36X31X40 CM SELECT FEFCO 0201 =PIECE (protection sac <i>food contact</i> *)	
90203230	POT MASSEPAIN EN 1 KG JETB 1000 + COUVERCLE BLANC = PCE	
52311160	SEAU EN PLASTIQUE ALIM BLC 10.8LITRES+COUV	
68000002	COUVERCLE BLANC 267MM DECONDITIONNEMENT	
68000003	SEAU TRANSPARENT 8.7L 267MM DECONDITIONNEMENT	
Autre (à préciser)		

*Les cartons pour déconditionnement servent de protection aux sacs PEBD, ils ne sont pas en contact direct avec la marchandise. Documents (fiches techniques / attestation food contact) disponibles à partir du code article concerné.

Les contenants choisis sont agréés au contact alimentaires (vérifié selon certificats d'alimentarité reçus de nos fournisseurs).

TRAITEMENT DE RECONDITIONNEMENT

Le reconditionnement de ce produit dans un (ou plusieurs) format(s) réduit(s) et plus accessible(s) par rapport au conditionnement de base de nos fournisseurs est sous-traité.

La main d'œuvre est réalisée par une société externe enregistrée auprès de l'AFSCA en tant que conditionneur de denrées alimentaires (PL 25 AC20 PR52) et est audité annuellement par nos soins.

Notre système ERP nous permet de gérer la traçabilité de l'activité de déconditionnement (sous-traitée). La traçabilité est gérée par la nomenclature d'assemblage créée dans l'ERP pour chaque commande de produits déconditionnés par le service Achats → lien entre article de base et article reconditionné, un nouveau numéro de lot interne DEC*****, lié au produit de base et à la date de commande (donc un même lot fournisseur peut en effet être en lien avec plusieurs lot DEC*****) est attribué.

DIVERS / INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Toutes les informations relatives au produit mises à disposition par notre fournisseur se trouvent sur la fiche technique ci-annexée.

Pour votre parfaite information sachez que BRUYERRE s.a. n'est ni producteur ni fabricant mais bien distributeur/grossiste. Notre mission principale est de veiller donc à distribuer à nos clients finaux des produits de qualité irréprochable, raison pour laquelle, nous sélectionnons avec soins nos fournisseurs. Notre service Achats sélectionne ses fournisseurs avec soin et selon des critères définis ; néanmoins, ceux-ci (fabricants ou fournisseurs) restent seuls responsables de la conformité des produits fabriqués ; pour lesquels nous recevons les fiches techniques.

ANNEXE A LA PRESENTE

Fiche technique du produit de base.

Date de révision de la FT du produit de base : **06-2018 (il n'y a pas eu de modification)**

Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances au moment de l'édition de la présente.

Bruyerre s.a. est conscient de l'importance de fournir les informations correctes sur les produits déconditionnés, toutes ces données sont basées sur les informations transmises par nos fournisseurs, nous ne pouvons donc être rendus responsables de l'intégralité et de la justesse de ces dernières.

Nous nous gardons le droit de mettre à jour ces données sur base d'informations nouvelles communiquées par nos fournisseurs et/ou changement dans la composition du produit.

En l'absence d'informations de la part de nos fournisseurs, la présente est valable selon la date de validité de la fiche technique du produit de base ; en cas de modification, la date de modification et l'indice de révision seront modifiés.

Il n'y a pas eu de modification

MC159

Wouter Fret

Digitally signed by Wouter Fret
DN: cn=Wouter Fret, o=Markelbach
& Corne NV, ou=Quality Dept.,
email=quality@marcor.be, c=BE
Date: 2021.05.17 11:49:55 +02'00'

PRODUCT SPECIFICATION **BLANCHED SLICED ALMONDS**

DESCRIPTION

Almonds cut mechanically extra thin 0.4/0.6mm from blanched almonds

SENSORIAL, PHYSICAL & CHEMICAL CHARACTERISTICS:

- Cut extra thin 0.4/0.6mm
- Crisped, typical blanched almond taste characteristic consistency
- Uniform white / yellowish colour.
- Free from strange taste & smell
- Free from insects in all its stages
- Max. moisture = 6%
- Foreign materials <0.01%
- Remaining skin specks <2%
- Pieces <6mm = max. 5%

Maximum European aflatoxin limits

- Aflatoxin B1 < 8PPB
- Aflatoxin total < 10PPB

Bacteriological limits (at production)

- Mesophiles aerobic count /g : max 10.000/g
- Mould and yeast /g :max 1.000/g
- Salmonella/25g : absence/ 25g
- Coliform/g : max 1.000/g
- E. coli/g: max 1.000/g

Packing & labelling

10kg cardboard boxes with inner blue polyethylene bag

The labelling includes: lot number, net weight, and recommended consumption date in perfect storage conditions, name and address.

GMO declaration :

We certify that this product is not included within the application of the scope of EC 1829/2003, regarding genetically modified foods and animal feed, nor of EC 1830/2003, regarding traceability and labelling of GMO and traceability of products derived from genetically modified foods.

STORAGE INSTRUCTION:

Optimum storage temperature should be below 14°C and relative humidity below 65%. Store cool and dry, avoid storage near merchandise having strong odour or which may breed insects.

Product can be transported ambient.

FOREIGN BODY DETECTION:

Metal detection and laser and electric eye machines are in place to separate foreign bodies (metal, glass, hard plastic, stones)

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS:

Constituents in 100 gr. almonds:

Energy value (Kcal/Kj.)	623 - 2608
Proteins (g)	24.1
Total fat (g)	54.10
Of which Saturated Fat (g)	4.22
Cholesterol (g)	0.00
Carbohydrates (g)	10.00
Of which sugars (g)	6.90
Fibre (g)	10.70
Ashes (g)	3.00
Na (mg)	< 10
SO₂ (mg)	Non detected

Vitamin and Mineral content in 100 gr.:

Total Caroten (mg)	0.12
B1 Vitamin (mg)	0.24
B2 Vitamin (mg)	0.67
B6 Vitamin (mg)	0.1
E Vitamin (mg)	20
Folic acid (mg)	0.05
Calcium (mg)	254
Iron (mg)	4.2
Phosphorus (mg)	454
Magnesium (mg)	258
Potassium (mg)	860

INTOLERANCE DATA

Milk proteins	01	0	Cocoa	18	0	Cinnamon	35	0
Lactose	02	0	Yeast	19	0	Vanilline	36	0
Egg products	03	0	Legumious plants	20	0	Coriander	37	0
Soya proteins	04	0	Hazelnuts, almonds	21	1	Celery	38	0
Soya oil	05	0	Other nuts *	22	0	Mustard	39	0
Gluten	06	0	Peanut	23	0	Umbelliferae	40	0
Wheat	07	0	Glutamate	24	0	Allura red AC E129	41	0
Rye	08	0	Sulphite (E220-E228) > 10 ppm	25	0	Patentblue V E131	42	0
Sacharose	09	0	BHA / BHE (E 320-E321)	26	0	Indigotine E132	43	0
Cattle beef	10	0	Benzoic acid (E 210-E 213)	27	0	Annato-lycopeen E160b d	44	0
Porc beef	11	0	Parabene (E 214-E219)	28	0	Adragantgum E413	45	0
Chicken beef	12	0	Tartrazine (E 102)	29	0	Arabic gum E414	46	0
Fish	13	0	Orange yellow S (E 110)	30	0	Sesam	47	0
Crustacean shell fish	14	0	Azorubin (E 122)	31	0	lipine	48	0
Gelatine	15	0	Amarant (E 123)	32	0	Mollusc	49	0
Fructose	16	0	Cochenille red A (E 124)	33	0			
Maize	17	0	Sorbic acid (E 200 - E 203)	34	0			

**1 = Present or 0 = Absent or
? = If there is insufficient information available or if the article contains just traces of the pertinent substance.**

Other nuts* = walnuts, pecan nuts, cashew nuts, pistachio nuts, Brazil nuts, macadamia nuts