

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03010075	SUCRE GRANULE MOYEN BRILLANT DECOR 5 KG	5 KG	= KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 30-08-21	
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

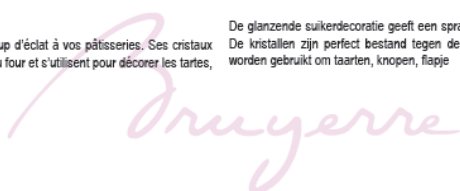
Voir fiche technique produit de base.

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.

Sucre granulé moyen brillant décor - Granule medium decorsuiker		5kg net / netto
	FR. Ingrédients : Sucre gros grains décor. 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 Le sucre brillant décor donne un coup d'éclat à vos pâtisseries. Ses cristaux résistent parfaitement à la chaleur du four et s'utilisent pour décorer les tartes, les nœuds, les gossiettes ...	NL. Ingrediënten : BD suiker Moet op een koele, droge plaats worden bewaard, weg van licht. Deze producten worden in een werkplaats verpakt met : Gluten Eieren Soja Melk Noten Sesamzaad Zwaveldioxide en sulfieten De glanzende suikerdecoratie geeft een sprankelende glans aan uw gebak. De kristallen zijn perfect bestand tegen de hitte van de oven en kunnen worden gebruikt om taarten, knopen, flapjes
		

ref. 03010075 5 414864 002189

À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 13-01-2022 Lot : DEC99999 Bruyere SA - rue François Léon Bruyere 34, 6041 Gosselies - info@bruyere.be

ETIQUETAGE / CONDITIONS ET DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

DOC-0642 SIÈGE SOCIAL: BRUYERRE S.A. – Rue François-Léon Bruyere 34, B-6041 Gosselies – TVA BE 0431 703 151
 REV. A Tous nos points de vente sur: www.bruyere.be * E-mail: info@bruyere.be * Tél: +32 (0) 71 25 01 35
 15-03-21 Opérateur enregistré auprès de l'AFSCA: <https://www.foodweb.be/Operator/Public/SearchOperator.aspx>

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)	X
25206019	BOITE A GLACE EN PLASTIQUE 1L + COUVERCLE 500PCES=CARTON	
25206075	BOITE DECONDITIONEMENT 3 litres TPS-192-3000 TRANSPARENT +COUVERCLE =PIECE	
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> *)	X
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 : **03-03-21**

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.

PRODUCT SPECIFICATION

Granulated sugar extra coarse

Article number	147402
Version number	2
Version date	1/1/2020
Date of edition	3/3/2021

This product complies with the EU General Food Law, Dutch Commodities Act and Codex Alimentarius.

Product description

Purified, crystalline sucrose (White sugar according Council Directive 2001/111/EC)

Composition

Sugar

Recommended labelling

Sugar

Country of origin

The Netherlands

Specifications

1. Organoleptic characteristics

	<u>Value</u>	<u>Analytical method</u>
Consistency	free-flowing	Visual
Form	crystalline	Visual
Colour	clear /white	Visual
Odour	typical of sugar	Organoleptic test
Taste	sweet	Organoleptic test

2. Chemical/physical norms

	<u>Measuring unit</u>	<u>Value</u>	<u>Analytical method</u>
Saccharose	% : min.	99.9	ICUMSA G2/3-1
Moisture content	% : max.	0.05	ICUMSA GS2/1/3/9-15
Invert sugar	% : max.	0.04	ICUMSA GS/1/2/3-4
Ash content	% : max.	0.014	ICUMSA 2/3/9-17
Sulphur dioxide	mg/kg : max.	7	ICUMSA GS2/1/7/9-33
Insoluble particles	mg/kg : max.	8	ICUMSA GS2/3/9-19
Colour in solution	I.U. (ICUMSA Units) : max.	30	ICUMSA GS2/3-10
Colour type	Braunschweig units : max.	2.5	ICUMSA GS2-13
Solubility	% w/w in water (20°C) : max.	67	ICUMSA table SPS-2
Mean particle size	mm : max.	1.65-1.75	ICUMSA GS2/9-37
Fraction < 0.30 mm	% : max.	0.5	ICUMSA GS2/9-37
Fraction < 1.4 mm	% : max.	8	ICUMSA GS2/9-37
Fraction > 2.0 mm	% : max.	8	ICUMSA GS2/9-37

3. Microbiological norms

	<u>Measuring unit</u>	<u>Value</u>	<u>Analytical method</u>
Mesophilic bacteria	cfu/10g : max.	200	ICUMSA GS2/3-41 or ISO 4833
Yeasts	cfu/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 or ISO 7954
Moulds	cfu/10g : max.	10	ICUMSA GS2/3-47 or ISO 7954
Salmonella	cfu/25g : max.	Absent	NEN-EN-ISO 6579

4. Contaminants

Complies to Regulation (EC) No 396/2005 (maximum residue levels of pesticides), Regulation (EC) No 1881/2006 (maximum levels for certain contaminants in foodstuffs), Dutch Commodities Act and Codex Alimentarius.

PRODUCT SPECIFICATION

Granulated sugar extra coarse

Article number	147402
Version number	2
Version date	1/1/2020
Date of edition	3/3/2021

Nutritional value (per 100 gram)	Measuring unit	Value	Method
Energy	kJ/kcal : ca.	1700/400	Calculated
Fat	g :	0	
Saturated	g :	0	
Carbohydrates	g :	100	
Sugars	g :	100	
Protein	g :	0	
Salt	g : max.	0	

Allergen information

The product contains no allergens as mentioned in Regulation (EU) No 1169/2011, (Annex II).

Shelf life

According to Regulation (EU) No 1169/2011 an indication of the date of minimum durability is not required for solid sugar. Under the below-mentioned storage conditions, the shelf life of granulated sugar is practically unlimited.

Storage conditions	Measuring unit	Value
Relative humidity	% :	30 - 60
Temperature	°C : ca.	10 - 30

Temperature fluctuations > 10°C should be avoided.

The product must be stored in a closed and clean area. Condensation should be avoided.

We recommend to use the 'First In, First Out' stock management principle and preferably the pallets should not be stacked.

Packaging

Paper bag 25 kg
plastic pallet 100 x 120 cm

Legislation & Statements

Non-GMO

Only raw materials obtained from traditionally propagated plant species are used to produce this sugar. During the production no use is made of processing aids produced by means of genetic modification. According to Regulation (EC) No. 1829/2003 and Regulation (EC) No. 1830/2003 no GMO labelling is required.

Ionisation

During the production no ionising radiation as described in Directive 1999/2/EG is applied to the product.

Food contact materials

The materials in contact with the product are in compliance with the relevant food contact materials legislation; Regulation (EC) No 1935/2004, Regulation (EC) No 10/2011 (in case of plastic materials) and Regulation (EC) No 2023/2006.

Certifications

BRC Global Standard for Food Safety
ISO 22000 Food Safety Standard
Kosher
Halal

Other information

Suitable for Vegetarians and Vegans

Disclaimer

The information contained herein is, to the best of our knowledge and belief, accurate of the date of publication. In all cases, it is the responsibility of the customer to determine the applicability of this information or the suitability of any product for their own particular purpose. All information is valid until revision. This document is printed automatically and has therefore not been signed.