


## FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03011455	<b>TRIMOLINE PATEUSE LEBBE 78% SACCHAROSE 1KG</b>	1KG	= POT	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 01-09-21

DATE DE DERNIERE MODIFICATION : / INDICE DE REVISION : A

Nombre de pages annexées (FT produit de base) : 4

### 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

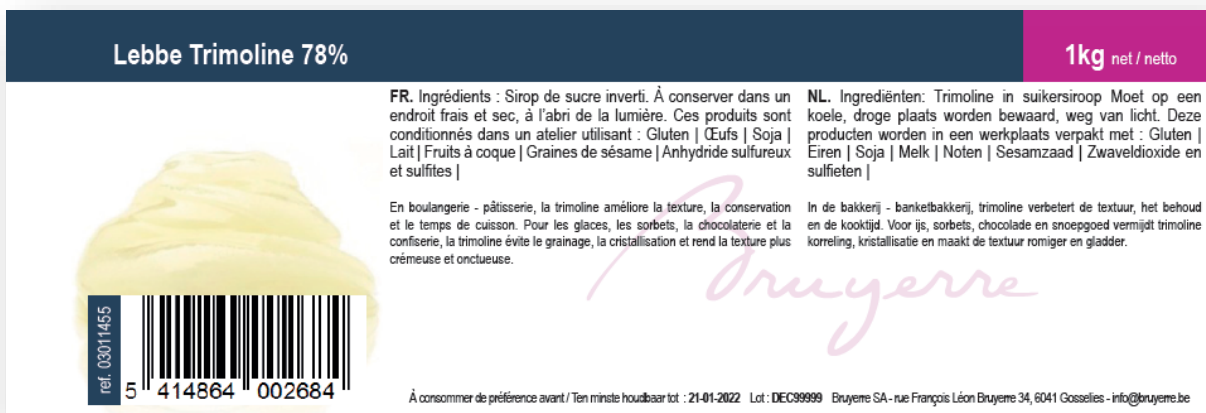
Voir fiche technique produit de base.

### 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.



### 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](http://www.bruyere.be) \* E-mail: [info@bruyere.be](mailto: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)	
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> *)	
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	X
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 : **15-01-20**

*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.*

**FICHE TECHNIQUE****LIQUILEB TRIMOLINE seau15kg**Article n°: 42217666  
Code: 038Version: 15/01/2020  
Remplace version: 18/10/2019**Description du produit**

Le produit est un sirop de sucre inverti avec une teneur en matière sèche élevée. Après un processus de fabrication spécifique, le sirop est transformé en pâte blanche et moelleuse.  
Ce produit doit être étiqueté comme sirop de sucre inverti selon la Directive 2001/111/CE du Conseil de 20 Décembre 2001 relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine.

**Liste des ingrédients**

sirop de sucre inverti

**Spécifications**

	Min.	Max.	Méthode d'analyse
Brix (° à 20 °C)	<b>79</b>	<b>81</b>	Digital refractometer, 20°C
pH	<b>4</b>	<b>5</b>	Electrometric
Couleur (Icumsa)		<b>40</b>	
Fructose (% sur MS)	<b>42</b>	<b>48</b>	HPLC, RI detection
Glucose (% sur MS)	<b>49</b>	<b>55</b>	HPLC, RI detection
Saccharose (% sur MS)		<b>5</b>	HPLC, RI detection

**Microbiologiques**

	Max.	Méthode d'analyse
Mésophiles (UFC/10 g)	<b>200</b>	Plate count agar
Levures (UFC/10 g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar
Moisissures (UFC/10 g)	<b>10</b>	O.G.Y.E. agar

**Informations**

	Valeur
Code Tarif Douanier:	<b>1702.9095</b>



**FICHE TECHNIQUE****LIQUILEB TRIMOLINE seau15kg**

Article n°: 42217666

Code: 038

Version: 15/01/2020

Remplace version: 18/10/2019

**Valeurs nutritionnelles (moyenne en gram par 100 g produit) (calculé)**

	Valeur
La valeur énergétique	<b>1394 kJ / 328 kCal</b>
Graisses	<b>0,0</b>
- Acides gras saturés	<b>0,0</b>
- Acides gras mono-insaturés	<b>0,0</b>
- Acides gras polyinsaturés	<b>0,0</b>
- Acides gras trans	<b>0,0</b>
Glucides	<b>82,0</b>
- Sucres (mono- et disaccharides)	<b>82,0</b>
- Polyols	<b>0,0</b>
- Amidon	<b>0,0</b>
Fibres alimentaires	<b>0,0</b>
Protéines	<b>0,0</b>
Sel	<b>0,023</b>

**Convenable à**

	convenable	certifié
Maladie cœliaque	✓	✗
Intolérance au lactose	✓	✗
Kascher	✓	✓
Halal	✓	✓
Végétarisme	✓	✗
Véganisme	✓	✗
Convenable à une allergie noix/graine	✓	✗

**Version:**

15/01/2020 Révision de la fiche technique. Pas de changements à l'égard de la version: 18/10/2019

**FICHE TECHNIQUE****LIQULEB TRIMOLINE seau15kg****Déclaration LeDa**

LeDa code	Allergène	GS1 code	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (+ recette sans) (K)	Inconnu (O)
<b>Obligatoire des allergènes</b>						
1.1	Blé	UW	✓			
1.2	Seigle	NR	✓			
1.3	Orge	GB	✓			
1.4	Avoine	GO	✓			
1.5	Epeautre	GS	✓			
1.6	Kamut	GK	✓			
<b>1</b>	<b>Gluten</b>	AW	✓			
2.0	Crustacés	AC	✓			
3.0	Œuf	AE	✓			
4.0	Poissons	AF	✓			
5.0	Arachides / cacahuètes	AP	✓			
6.0	Soja	AY	✓			
7.0	Lait de vache	AM	✓			
8.1	Amandes	SA	✓			
8.2	Noisettes	SH	✓			
8.3	Noix	SW	✓			
8.4	Noix de cajou	SC	✓			
8.5	Noix de pécan	SP	✓			
8.6	Noix de Brésil	SR	✓			
8.7	Pistaches	ST	✓			
8.8	Noix de Macadamia et noix du Queensland	SM	✓			
<b>8</b>	<b>Fruits à coques</b>	AN	✓			
9.0	Céleri	BC	✓			
10.0	Moutarde	BM	✓			
11.0	Graines de sésame	AS	✓			
12.0	Anhydre sulfureux et sulfites (E220 - E228) plus de 10 mg/kg ou 10/ mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	AU	✓			
13.0	Lupin	NL	✓			
14.0	Mollusques	UM	✓			
<b>Allergènes supplémentaires</b>						
20.0	Lactose	ML	✓			
21.0	Cacao	NC	✓			
22.0	Glutamate (E620 - E625)	MG	✓			
23.0	Poulet	MK	✓			
24.0	Coriandre	NK	✓			
25.0	Mais	NM	✓			
26.0	Légumineuse	NP	✓			
27.0	Bœuf	MC	✓			
28.0	Porc	MP	✓			
29.0	Carotte	NW	✓			



## FICHE TECHNIQUE

# LIQUILEB TRIMOLINE seau 15kg

Article n°: 42217666  
Code: 038

Version: 15/01/2020  
Remplace version: 18/10/2019

### Conditionnement, conservation et la date de durabilité minimale

Le produit doit être conservé dans un endroit sec et de préférence à une température entre 15 - 25 °C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production. Pendant stockage une légère séparation de sirop peut être observée. Il s'agit d'un phénomène naturel. On peut obtenir de nouveau un produit impeccable en mélangeant le sirop avec la phase solide.

### Déclaration - OGM

Lebbe Sugar Specialties déclare d'utiliser uniquement des matières premières non - Génétiquement Modifiées (non-OGM) dans ces produits. Par conséquent, les produits sont non-OGM, comme indiqué dans les règlements (CE) N° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés et N° 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage.

Nous ne portons pas de préjudice vis-à-vis des modifications génétiques modernes et suivons de près les développements scientifiques. Chaque décision future, concernant l'utilisation de telles techniques dans notre industrie, ne sera prise qu'après des considérations scientifiques nécessaires et concluantes, sous garantie stricte de sécurité, dans le meilleur intérêt de nos clients, tout en respectant les réglementations légales.

Évidemment nous tiendrons nos clients au courant de toute évolution dans cette matière.

### Autres déclarations

- Le produit ne contient pas d'alcool;
- Le produit ne contient pas des édulcorants;
- Ni le produit, ni les ingrédients n'ont subi un traitement ionisant.
- Fiche de données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.

Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit.

Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.