

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03030448	PISTACHES DECORTIQUEES USA BOITE DE 1KG	1KG	= KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 06-09-21

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

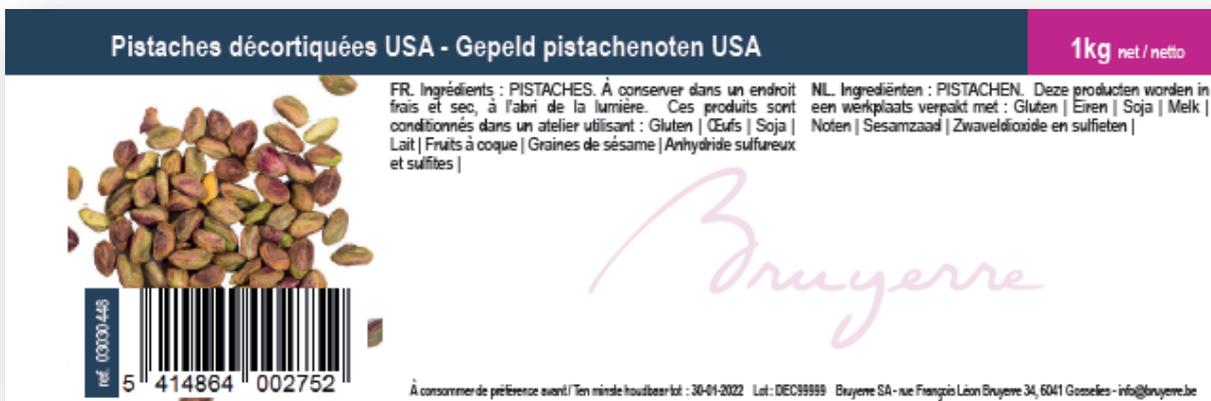
Voir fiche technique produit de base.

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 * E-mail: info@bruuyere.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	X
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 : **02-03-21**

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
U. S. Pistachio Kernels, raw
 (for further processing)

Product characteristics

Origin	USA
Texture	Moderately firm
Colour	Kernel yellow-green
Flavour	Typical pistachio taste
Specification of raw material	United States Standards for Grades of Pistachio Nuts, as attached: -Grade U.S. Extra No. 1 -(or as agreed in individual contract)
Composition	Pistachio

Chemical

Aflatoxin	As per limits according to current EU regulations
-----------	---

Microbiology

Aerobic Plate Count	50.000 cfu/g max.
Mould	10.000 cfu/g max.
Coliform	100 cfu/g max.
E.coli	10 cfu/g max
Salmonella	Nil/125 g

Irradiation of product	No
------------------------	----

Does product contain GMO ?	No
----------------------------	----

PRODUCT SPECIFICATION
U. S. Pistachio Kernels, raw
(for further processing)

Product is free from following allergenic substances:

Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oat, spelt, kamut or their hybrid derivatives & cereal-based products)	Shellfish & shellfish-based products
	Molluscs
Eggs & egg-based products	Fish & fish-based products
Sulphur Dioxides & Sulphites in concentrations of greater than 10mg/kg	Sesame seed & sesame-seed- based products
	Lupine
Mustard & mustard-based products	Soya & soya-based products
Milk & milk-based products incl. Lactose	Celery & celery-based products

Product may contain traces of following allergenic substances:

Other Tree Nuts

Packaging

<ul style="list-style-type: none"> - Cartons 12.5 kg net with inner blue poly, or as per individual contract - Cartons 30 lbs with inner poly, or as per individual contract
--

Shelf life and storage

In original, closed packing minimum 12 months. Product to be stored cool and dry. Store away from goods with strong odors or potential sources of infestation:
--

Safety

All products are produced, stored and shipped in accordance with Good Manufacturing Practices. In addition, all products are screened by metal detection equipment. Despite thorough sorting, product may contain shell pieces.

Ingredients and derivatives causing hypersensitivity according to EU legislation.	Used in the product (incl. as carrier for additives, carry over additives, processing aid).			Able to cross contaminate the product?		
	Yes	No	?	Yes	No	?
Cereals containing gluten and products thereof (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains)		X			X	
Crustaceans and products thereof		X			X	
Eggs and products thereof		X			X	
Fish and products thereof		X			X	
Peanuts and products thereof (inc. oil)		X			X	
Soybeans and products thereof (inc. lecithin)		X			X	
Milk and products thereof (inc. lactose)		X			X	
Nuts and products thereof (incl. oil)						
- Hazelnut		X			X	
- Walnut		X			X	
- Almond		X		X	X	
- Cashew		X			X	
- Pecan nut		X			X	
- Brazil nut		X			X	
- Pistachio nut	X					
- Macadamia nut		X			X	
Celery and products thereof		X			X	
Mustard and products thereof		X			X	
Sesame and products thereof (inc. oil)		X			X	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO2		X			X	
Lupine and products thereof		X			X	
Molluscs and products thereof		X			X	
Other allergens	Yes	No	?	Yes	No	?
Lactose		X			X	
Cocoa		X			X	
Glutamate (E620-625)		X			X	
Chicken meat		X			X	
Coriander		X			X	
Corn/maize		X			X	
Legumes		X			X	
Beef		X			X	
Pork		X			X	
Carrot		X			X	

METAL DETECTION:

- systems to separate foreign bodies are present (glass, stones, metals, ...) Yes / HACCP
- systems for detection foreign bodies ?
Manual Magnet, Metal Detector Yes / Air leg, Electronic sorter,
- a detection system for metals : Ferro-, non-Ferro and stainless steel ? Yes / Magnet, Metal Detector
- is metal detection performed on finished products as well? Yes

Type	Dimension of tester	UOM	Frequency of controls and accuracy
Ferro	1,5	mm	Internally every 2 hours
Non-ferro	2	mm	Internally every 2 hours
Stainless steel	2	mm	Internally every 2 hours
Sieved	Yes	Mesh size	Company internal info

NUTRITIONAL INFORMATION per 100g: (as annex XV of EC/1169/2011)

Energy	567	Kcal
	2374	kJ
Fat	44,82	g
of which saturated	5,456	g
of which mono-unsaturated	23,676	g
of which poly-unsaturated	13,448	g
Carbohydrates	29,38	g
of which sugars	7,74	g

of which polyols		g
of which starch	1,38	g
Fibres	9,9	g
Proteins	20,95	g
Na	6	mg
Salt	0	G
Cholesterol	0	mg

The supplier hereby declares that all products delivered to Markelbach & Corne comply with all relevant European and Belgian legislation, as for instance :

Contaminants: EC/1881/2006 (and amendments): setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Material coming into contact with food: EC/1935/2004 regarding packaging (and amendments) and EC/10/2011.

Foodinformation and allergens: EC/1169/2011 and amendments

Pesticide residues: EC/396/2005, 2007/7/EG, 86/362/EEG, 90/642/EEG and their amendments.

Coating materials: BPA and others EC/1895/2005 of 18 November 2005 on the restriction of use of certain epoxy derivatives in materials and articles intended to come into contact with food

Validation

(Electronically) Created by:	(Electronically) Validated by:
AA Quality	WF Quality
Date: 02/03/2021	Date: 02/03/2021
Version Number	V03.2021