

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
05040161	KING CROQUANT ADJUVANT POUDRE BOITE DE 1KG	1KG	KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : **24-08-21**

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.

King Croquant adjuvant poudre - Croquant broodbereidingsmiddelen in poeder		1kg net / netto
	<p>FR. Améliorant universel pour produits croquants (pistolets, baguettes, pains blancs et pains spéciaux). Ingrédients : Farine de BLE, farine de fève (GLUTEN), émulsifiant: E472E, gluten vital de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes : xylanase, lipase et amylase. A 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>DOSAGE 2% du poids de la farine.</p> <p>Améliore la maniabilité et la tolérance de la pâte, améliore le volume et l'aspect des produits finis.</p>	<p>NL. Universele verbeteraar voor krokante producten (pistoleten, stokbrood, witbrood en speciaalbrood). Ingrediënten : WITBLOEM, bonenmeel (GLUTEN), emulgator: E472E, vitale WITGluten, gemoute WITBLOEM, meelbehandelingsmiddel: ascorbinezuur, enzymen: xylanase, lipase en amylase. 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 </p> <p>DOSAGE 2% van het gewicht van het meel.</p> <p>Verbetert de vervoerbaarheid en de tolerantie van het deeg, verbetert het volume en het uitzicht van de afgewerkte producten.</p>
 <p>ref. 05040161 5 414864 002431</p>	<p>À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 27-02-2022 Lot: DEC99999 Bruyere SA - rue François Léon Bruyere 34, 6041 Gosselies - info@bruyere.be</p>	

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)	
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 : **18-03-21**

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.

**AMELIORANT
KING UNIVERSEL**
**Code produit
M154167(25 kg)**
Désignation :
Code douanier : 19059080
DESCRIPTION DU PRODUIT

Description	Améliorant de panification spéciale
Composition	Farine de blé - Farine de fève - Émulsifiant : E472e - Gluten vital de blé - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes : xylanase (blé), lipase (blé) et amylase (blé)
Propriétés	Améliore la machinabilité et la tolérance de la pâte, améliore le volume et l'aspect des produits finis
Applications	Particulièrement adapté à un travail de pains blancs et de pains spéciaux
Dose d'emploi	2% du poids de farine

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Organoleptiques	Texture :	poudre fluide
	Couleur :	blanc-crème
Physico-chimiques	Humidité :	< 15 %

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

Microbiologie valeurs cibles indicatives (m) satisfaisant : m acceptable : 10 m	Microorganismes à 30°C :	< 20 000 UFC/g
	Moisissures :	< 1 000 UFC/g
	E.coli :	< 10 UFC/g
	ASR à 46°C :	< 10 UFC/g
	Staphylocoques à coagulase + à 37°C :	< 10 UFC/g
	Salmonella :	Absence/25g
Mycotoxines	Aflatoxine B1 :	< 2 µg/kg
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2 :	< 4 µg/kg
	Ochratoxine :	< 3 µg/kg
	Zéaralénone :	< 75 µg/kg
	DON :	< 750 µg/kg
Pesticides	Conforme au règlement 396/2005/CE du 23 février 2005	
Métaux lourds	Plomb :	< 0,2 mg/kg
	Cadmium :	< 0,1 mg/kg
Allergènes	Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : <i>gluten</i> Risque de contaminations croisées sur le site avec les allergènes majeurs suivants : sésame, soja, oeufs, lait, anhydrides sulfureux et sulfites	
Statut OGM	Conformément aux règlements n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.	
Statut Ionisation	Garantie sans traitement ionisant	

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement	Sac de 25 kg sur palette de 40 sacs (1 000 kg - 100cm x 120cm)
Conservation	Date de Durabilité Minimale : 9 mois A conserver à l'abri de la chaleur (< 20°C) et de l'humidité

Date de mise à jour : 18/03/2021

De : [Quality AIT](#)
A : [Qualité Matières Premières](#)
Objet : RE: BRUYERRE/ MOULINS SOUFFLET/ Demande de fiches techniques
Date : jeudi 18 mars 2021 16:25:34

Valeurs indicatives calculées à partir des données fournisseurs											
Désignation	Code AIT	Protéines (g/100g)	Glucides (g/100g)	Lipides (g/100g)	Fibres (g/100g)	Valeur énergétique (kJ/100g)	Valeur calorique (kcal/100g)	Acide gras saturés (g/100g)	Sodium (mg/100g)	Sucres (g/100g)	Sel (= sodium x 2,5) (g/100g)
AMELIORANT KING UNIVERSEL	M154167	17,30	55,86	7,79	2,93	1636	387	4,89	8,97	0,99	0,02