



Tout le matériel, matières premières et emballages pour Boulanger-Pâtissier, Glacier  
Équipement pour HORECA - Collectivités - Bouchers - Soins de santé

Rue François Léon Bruyère 34 - B-6041 GOSSELIES  
www.bruyere.be - info@bruuyere.be

Tel: +32 (0) 71 25 01 49 Fax: +32 (0) 71 35 40 63  
TVA BE0431703151

## Spécification produit

Ref Bruyère	Ref FRS	Description	Date	Version
01010315	00001451	CERISE GRIOTTE CLAIRE MONTMORENCY A L EAU KING	7/08/2023	4

## Déscription produit

### GRIOTTE CLAIRES/EAU

Ingrédient	Pour cent	Fonction	E-num	Pays	Origine	variété
griottes	65,00			France	griotte	Montmorren cy
eau	35,00				eau	

## Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
noyaux		1	%
pH	3,0	4,0	

## Valeurs nutritives

Pour 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	178.00	Magnesium (mg)	
Valeurs nutritives (kcal)	42.00	Phosphore (mg)	
Totaux protéines (g)	0.70	Iode (mg)	
Protéines de lait (g)		Fer (mg)	
Totaux carbohydrates (g)	4.30	Zinc (mg)	
dont sucres (mono+disaccharides) (g)	4.30		
dont sucres ajouter (g)		VITAMINE A retinol (µg)	
dont polyols (g)		VITAMINE B1 thiamine (µg)	
dont amidon (g)		VITAMINE B2 riboflavine (µg)	
Totaux lipides (g)	0.20	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	
dont acides gras saturés (g)	0.00	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	
dont acides mono-insaturés (g)		VITAMINE C acide ascorbique (µg)	
dont acides poly-insaturés (g)		VITAMINE D calciferon (µg)	

dont acides gras trans totaux (g)		VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	
dont cholestérol (mg)		VITAMINE H biotine (µg)	
Fibres alimentaires (g)	0.80	VITAMINE M acide folique (µg)	
Alcool (g)		Matière sèche de cacao dégraissé (g)	
Natrium (mg)		Matière sèche de cacao (g)	
Sel (g)	0.01	Matière sèche de lait (g)	
Potassium (mg)		Matière grasse de lait (g)	
Calcium (mg)		Lactose	

## Données microbiologiques

Paramètre	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Commercialement stérile				
E.coli	< 10		cfu/g	
Levures	< 10		cfu/g	
Moisissures	< 10		cfu/g	
Germe totaux aérobie	< 10	< 100	cfu/g	

## Données organoleptiques

<b>Aspect visuel</b>	cerises claires dénoyautées à l'eau
<b>Couleur</b>	rouge clair
<b>Goût</b>	cerise acide typique, aucun goût étranger
<b>Odeur</b>	typique de cerises acides, aucune odeur étrangère

## Conservation

D.L.U.O. à la date de production	4,5 ans	
Température de conservation optimale	5 - 25°C	
Humidité relative optimale	< 75	% R.V.
Méthode d'indication D.L.U.O.		
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU sur boîte en fer-blanc/sac aseptique	
Méthode indication numéro de lot		
Location indication numéro de lot	étiquette OU sur boîte en fer-blanc/sac aseptique	

## Emballage

			Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type			boîte en fer-blanc	plateau	Europalette
Dimension	Longueur	/ cm			120.00
	Largeur	/ cm			80.00
	Hauteur	/ cm			14.40
Poids	kg				18.000

Matériaux	fer-blanc	Carton	bois
-----------	-----------	--------	------

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	
---	--

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	
Nombre de couches type 1 / palette	

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	
Nombre de couches type 2 / palette	

Nombres d'emballages primaires / palette	
Nombres d'emballages secondaires / palette	

Poids brut		
Poids net	2 750.000	g
Poids égoutté	1 800.000	g

## Unité

Poids nets / unité	2 750.00	
Nombres d'unité		
"e" applicable		
Applicable à	par emballage primaire	

## Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

## Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

## Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions stricte de nettoyage, formation de personnel, etc. (852/2004/CE et amendements).

Définitions dans la liste d'allergènes: "+"= présent ; "-"= absence.

Signification en colonne contamination croisée : "+"= traces possibles présentes ; "-"= absence.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE, 2023/2006/EC,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

L'origine géographique est toujours indicative et est donnée sur la base de nos connaissances actuelles. Les pays d'origine peuvent changer en fonction de la disponibilité sur le marché mondial.

## Plan d'analyse

Paramètre	Fréquence
analyse microbiologique	déclaration ou 1x/an
analyse de pesticides	1x/an
analyse de métaux lourds (Pb, Cd)	1x/an

## Mode d'emploi

## Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination croisée
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-

4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	ÉPAUTRE	-	-
6	1.6	GK	Blé Khorasan	-	-
7	1.0	AW	glutes	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	OEuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	-
15	8.2	SH	Noisettes	-	-
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8.0	AN	Fruits à cocques	-	-
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	cendre	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-