

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03050297	KING CREME INSTANT A FROID 1 KG	= BOITE	BOITE	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 02-09-21	
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.

King Crème pâtissière instant à froid - Koude creme patis.
1kg net / netto



FR. Ingrédients : Sucre, amidon modifié, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E263, E450 iii, E339ii), matière grasse végétale, sirop de glucose déshydraté, émulsifiant (E471, E472a), colorants (E102, E110), protéines de LAIT, sel, arôme. 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 |

NL. Ingrediënten: Suiker, gemodificeerd zetmeel, volle MELKpoeder, magereMELKpoeder, stabilisatoren (E263, E450 iii, E339ii), plantaardig vet, gedehydrateerde glucosestroop, emulgator (E471, E472a), kleurstoffen (E102, E110), MELKeiwit, zout, smaak. 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 |

RECETTE POUR LA PRÉPARATION Ingrédients pour la recette : 320g de mix, 800g d'eau froide.

RECEPT VOOR DE BEREIDING Ingrediënten voor het recept: 320g mix, 800g koude water.

ref. 03050297
5 414864 002714

À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 11-02-2022 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)	
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 : **23-12-19**

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.

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION



PRODUCT :
ARTICLE : 06063000

DATE : 23-12-2019
VERSION 3

PRODUCT DESCRIPTION

SHELF LIFE AFTER PRODUCTION

52 weeks

STORAGE CONDITIONS

Best: 15°C +/- 1°C (not higher than: 20°C +/- 1°C).
Prevent changing temperatures!

INGREDIENT LIST

sugar	50	%
modified starch	25	%
E1414	25	%
MILK powder	9	%
skimmed MILK powder	8	%
glucose syrup (dried)	3	%
stabilizers	1	%
E263	<1	%
E450(iii)	<1	%
E339(ii)	<1	%
fat (hardened, palm)	<1	%
fat (coconut)	<1	%
emulsifiers	<1	%
E471	<1	%
E472a	<1	%
salt	<1	%
MILK protein	<1	%
coloring agent	<1	%
E160a	<1	%
flavour (vanilline)	<1	%
flavour (cream) (MILK)	<1	%

According advice Nebafa and NVB:

> 10% in multiples of 5

< 10% in whole numbers

< 1% as <1%

Percentages are exclusively meant for labelling purposes.

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION



PRODUCT :
ARTICLE : 06063000

DATE : 23-12-2019
VERSION 3

NUTRITIONAL VALUE PER 100 GRAM

Energy (kJ)	1692	kJ
Energy (kcal)	399	kcal
Protein	5,1	g
Protein vegetable	0,1	g
Protein animal	4,9	g
Carbohydrates	85,6	g
Mono- and disaccharids	57,2	g
Polysaccharides	3,1	g
Polyols	0,0	g
Starch	25,2	g
Fat	4,0	g
Fat vegetable	1,7	g
Fat animal	2,3	g
Saturated fatty acids	3,0	g
Mono unsaturated fatty acids	0,7	g
Poly unsaturated fatty acids	0,0	g
Trans fatty acids	0,0	g
Total moisture	2,7	g
Dietary fibre	0,0	g
Sodium	369,5	mg

Indicated values are calculated on base of the recipe. Because of the use of natural ingredients, the values above can fluctuate a little.

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION



PRODUCT :
ARTICLE : 06063000

DATE : 23-12-2019
VERSION 3

ALLERGENS

Legal allergens

1.1	Wheat	-	8.2	Hazelnuts	-
1.2	Rye	-	8.3	Walnuts	-
1.3	Barley	-	8.4	Cashews	-
1.4	Oats	-	8.5	Pecan nuts	-
1.5	Spelt	-	8.6	Brazil nuts	-
1.6	Kamut	-	8.7	Pistachio nuts	-
1	Gluten	-	8.8	Macadamia / Queensland nuts	-
2.0	Crustaceans	-	8	Nuts	-
3.0	Egg	-	9.0	Celery	-
4.0	Fish	-	10.0	Mustard	-
5.0	Peanuts	-	11.0	Sesame	-
6.0	Soy	-	12.0	Sulphur dioxide and sulphites	-
7.0	Milk	+	13.0	Lupin	-
8.1	Almonds	-	14.0	Molluscs	-

Additional allergens:

20.0	Lactose	+	25.0	Corn / maize	-
21.0	Cocoa	-	26.0	Legumes	-
22.0	Glutamate (E620 - E625)	-	27.0	Beef	-
23.0	Chicken meat	-	28.0	Pork	-
24.0	Coriander	-	29.0	Carrot	-

Allergens according LeDa v2.0 2011

Product may possibly contain, through carry-over from the process, traces of: cow milk protein and lactose.

Sulphur dioxide and sulphites (E220 - E228) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/L, expressed as SO₂.

TECHNICAL PRODUCT SPECIFICATION



PRODUCT :
ARTICLE : 06063000

DATE : 23-12-2019
VERSION 3

PACKAGING INFORMATION

Primary packaging

Secondary packaging

Tertiary packaging

DECLARATIONS

Non GMO-declaration:

To our best knowledge and based on explanations of suppliers, we declare hereby that this product doesn't contain GMO originating ingredients as meant in "Regulation (EG) Nr. 1829/2003 concerning genetic modified foods and feed". The product therefore doesn't necessary have to be labeled as GMO origin.

Non ionisation declaration:

The raw materials and the finished products of Sonneveld Waddinxveen have not been preserved through or with this aim exposed at gamut radiation.

Non contaminants declaration:

The products of Sonneveld Waddinxveen meet the national and European contaminants legislation (heavy metals, antibiotics, PCB, dioxin, etc.)

Quality standard:

Sonneveld Waddinxveen meets the BRC Global Standard - Food Safety (Issue 7) - Grade AA and Riskplaza audit+.

Compliance Statement EU Legislation:

Sonneveld Waddinxveen answers the demands of the EU Legislation of Food contact Materials as indicated in article 5 of (EC) 1935/2004 and has a fully international recognized and operational food safety system in place.

The filled in information is originating of composed product recipe. The specifications of the separate raw materials as agreed with the relevant producer. Any information provided in this datasheet is without warranty or guarantee.
Our products are permitted for use in most countries. It is our clients responsibility to check the food legislation in their country with regard to the application of our products.

Sonneveld Group B.V. - Coenecoop 27 - 2741 PG Waddinxveen - Nederland
Tel: +31(0)78 6442525 - Fax: +31(0)78 6442539 - info@sonneveld.com> - www.sonneveld.com