

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03070292	<b>CALLEBAUT MINI GOUTTES VH 9401 EN 1KG</b>	<b>1KG</b>	<b>KG</b>	

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

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.

<b>Callebaut Mini gouttes 0.7mm - kleine druppels 0,7mm</b>	<b>1kg</b> net / netto
	<p><b>FR. Ingrédients</b> : Pâte de cacao, sucre, dextrose, émulsifiant: lécithine de SOJA. Peut contenir des traces de LAIT. Présence de caféine, fructose, saccharose, maïs. 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  </p> <p>Gouttes 100 % chocolat noir résistantes à la cuisson. Les gouttes peuvent être incorporées dans des gâteaux, cookies et viennoiseries. Les Gouttes de cuisson offrent le goût intense et réconfortant du chocolat noir belge, tout en contenant moins de beurre de cacao pour résister à des températures jusqu'à 200 °C. Astuce : incorporez les gouttes de chocolat à la pâte uniquement à la fin du pétrissage. La coloration de la pâte sera ainsi évitée et les gouttes ne fondront pas durant le pétrissage.</p>
	<p><b>NL. Ingrediënten</b>: Suiker, cacaopasta, dextrose, emulgator: SOJA-lecithine: Kan sporen van MELK bevatten. Aanwezigheid van cafeïne, fructose, sacharose, maïs. Moet op een koele, droge plaats worden bewaard, weg van licht. Deze producten worden in een werkplaats verpakt met : Gluten   Eiren   Soja   Melk   Noten   Sesamzaad   Zwaveldioxide en sulfieten  </p> <p>Druppels 100% pure chocolade die bestand is tegen koken. De druppels kunnen worden verwerkt in taarten, koekjes en gebak. Baking Drops bieden de intense en geruststellende smaak van pure Belgische chocolade, terwijl ze minder cacaoïet bevatten om temperaturen tot 200 °C te weerstaan. Tip: voeg de chocoladedruppels pas aan het einde van het kneedproces toe aan het deeg. Dit voorkomt dat het deeg verkleurt en dat de druppels tijdens het kneden niet smelten.</p>
ref. 03070292 5 414864 002387	
À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 16-02-2022 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](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**

<b>N°</b>	<b>Désignation</b>	<b>Utilisé (X)</b>
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 : **06-09-2019**

*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.*



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**VH-9401-554**

**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

BRUYERRE S.A.  
RUE F.L. BRUYERRE 30-34  
6041 GOSELIES  
BELGIQUE

### Spécification de l'article

**Dénomination légale :** Chocolat noir  
**Certification** Certifié HALAL  
**Nom commercial :** Belgian Chocolate  
**Article :** VH-9401-554  
**Tarif Douanier EU :** 1806.2030

### Composition typique

pâte de cacao; sucre; dextrose; émulsifiant: lécithine de soja

Cocoa Horizons Foundation. HORIZONS Ingrédients Cacao.

### Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

### Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	5410522042658	10,000 KG
CAR	5410522015539	20,000 KG

  

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	6500CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

### Caractéristiques du produit

NOMBRE 6.000 - 7.000 /kg

### Critères chimiques

		Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %	IOCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	27,8 % +/- 1,5	IOCC14(1972)

### Critères physiques

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns. IOCC116(1990)

Article : VH-9401-554  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996  
**VH-9401-554/EU/00000000**  
06.09.2019 12:16:11  
**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**VH-9401-554****Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères microbiologiques****Méthode de référence**

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	absence/g	ISO16649-2
SALMONELLES	absence/25g	ISO6579

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

**Date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

24 Mois après la date de production

**Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)**

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	504 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,2 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.107 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	27,8 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,230 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	39,8 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	24,6 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16,7 g	VITAMINE D (UI)	49
ACIDES GRAS SATURÉS AR	83,3 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,232 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	9,0 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	18,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE	0,000 mg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	52,4 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	10,869 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	20,2 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	5,4 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	49,5 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0,000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	55,0 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
POLYOLS	0,0 g	PHOSPHORE	182,2 mg
AMIDON	2,5 g	PHOSPHORE AR	26,0 %
FIBRES ALIMENTAIRES	9,1 g	FER	13,97 mg
PROTÉINES TOTALES	5,7 g	FER AR	99,8 %
PROTÉINES TOTALES AR	11,5 %	MAGNESIUM	115,0 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	MAGNESIUM AR	30,7 %
SEL	0,01 g	ZINC	1,60 mg
SEL AR	0,2 %	ZINC AR	16,0 %
SODIUM	5,0 mg	IODE	0,00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0,77 g	IODE AR	0,0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,58 g	CALCIUM	31,9 mg

Article : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

**VH-9401-554/EU/00000000**

06.09.2019 12:16:11

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**VH-9401-554****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	1,45 g	CALCIUM AR	4,0 %
ALCOOL	0,00 g	CHLORURE	9,59 mg
VITAMINE A RETINOL	11,035 µg	CHLORURE AR	1,2 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,4 %	POTASSIUM	523,8 mg
VITAMINE A (UI)	37	POTASSIUM AR	26,2 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	0,000 µg	MANGANESE	0,00 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,097 mg	MANGANESE AR	0,2 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	8,8 %	FLUORIDE	0,11 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,097 mg	FLUORIDE AR	3,2 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,9 %	SELENIUM	4,24 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,727 mg	SELENIUM AR	7,7 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	4,5 %	CHROMIUM	55,36 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0,389 mg	CHROMIUM AR	138,4 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	6,5 %	MOLYBDENUM	67,35 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0,049 mg	MOLYBDENUM AR	134,7 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	3,5 %	CENDRES	1,36 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

**Allergènes additionnels et autre information**

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS	0	AUTRES NOIX *	0
SOJA**	1	ARACHIDES**	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA ENTIÈREMENT	1	HUILE/GRAISSE D'ARACHIDE ENTIÈREMENT	0
LUPIN	0	SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0
GLUTEN	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	MOUTARDE	0
SEIGLE	0	ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC	0
SARRASIN	0	VANILLINE	0
BOEUF	0	CÉLERI	0
PORC	0	ALCOOL	0
POULE	0	ASPARTAME	0
POISSONS (Y COMPRIS CALAMAR)	0	FRUCTOSE	1
CRUSTACÉS (Y COMPRIS CREVETTES/PRAIRES,	0	CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1
MOLLUSQUES (Y COMPRIS ORMEAU)	0	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
MAÏS	1		

Légende : 1 = Présent / apte 0 = Absent / inapte

Autres noix \* : noix, noix pécan, noix de cajou, pistaches, noix macadamia, noix de Brésil.

\*\* : à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

Article : VH-9401-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

**VH-9401-554/EU/00000000**

06.09.2019 12:16:11

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BEELGIUM 1911

**VH-9401-554**

**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

**Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)**

Matière sèche de cacao	49,5 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	21,7 %	+/- 1

**Conditions de stockage**

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ) et sans odeur.  
Température de stockage: 12 - 20 °C

**Certification cachère**

**Cachère Dairy**

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 06.09.2019 pour le client BRUYERRE S.A.

Katrien Drieskens