


FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
08070082	MERINGUES SIRA Ø 6,5CM 18 PIECES	18X10,5GR = BOITE	BOITE	

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

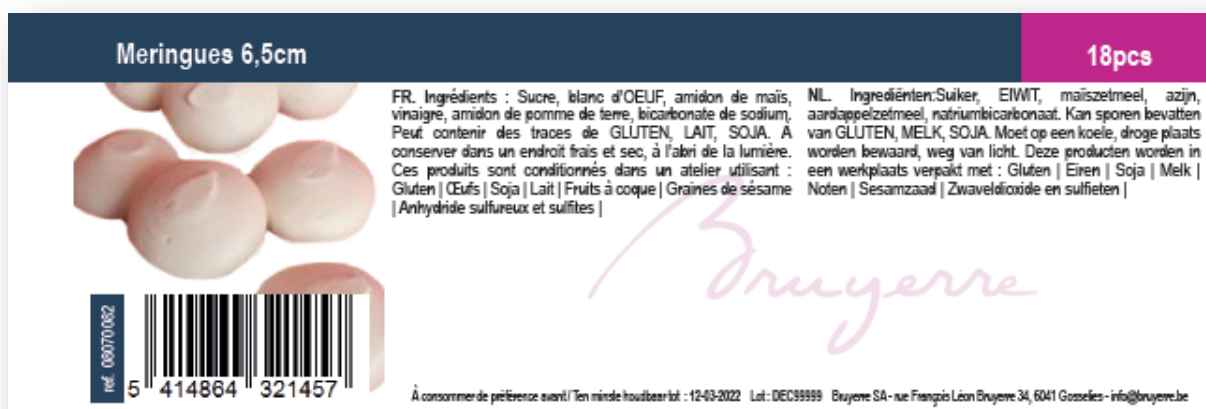
Voir fiche technique produit de base.

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.*



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)	X
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 : **16-02-21**

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.

Lyon Biscuit		Référence Produit Interne :
	<h1>200 Meringues 6,5</h1>	SMER200
		Indice de Révision : 05
		Date de création : Oct./2014
		Date de modification : 16/02/2021

Dénomination légale :

200 Meringues 6,5cm

Marque commerciale :

Lyon Biscuit ou Marque client

Description et caractéristiques produit :

Coloration blanche à beige mate- Texture croquante et aérée- Goût sucré - Odeur sucrée-Forme ronde légèrement bombée



Poids : 11,5 g +/- 1 g
Diamètre : 6,5 cm +/- 0,5 cm

Utilisation prévue pour :

Décoration pâtisserie ou dessert glacé, accompagnement café, etc.

Déclaration d'ingrédients :

Sucre, blanc d'OEUF, amidon de maïs, vinaigre, poudre à lever: carbonate acide de sodium.



: Fabriqué en France

Allergènes :

Présents	
LAIT	non
CEUF	OUI
GLUTEN	non
SOJA	non
FRUITS A COQUE	non
MOUTARDE	non
POISSON	non
LUPIN	non
MOLLUSQUE	non
CELERI	non
SULFITES	non
SESAMES	non
ARACHIDE	non
CRUSTACES	non

Traces Possibles	
LAIT	OUI
CEUF	non
GLUTEN	OUI
SOJA	OUI
FRUITS A COQUE	non
MOUTARDE	non
POISSON	non
LUPIN	non
MOLLUSQUE	non
CELERI	non
SULFITES	non
SESAMES	non
ARACHIDE	non
CRUSTACES	non

Type de Conservation : Température ambiante
A conserver dans un endroit frais et sec

Date de durabilité minimale : 12 mois **Date de durabilité minimale garantie à livraison :** 6 mois

Réglementation :

- Produit sans traitement ionisant et non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements CE n°1829/2003 et CE n°1830/2003.
- Produit conforme à la réglementation en vigueur.

Caractéristiques Microbiologiques :

Flore aérobie mésophile	Levures	Moisissures	E. Coli	Salmonelle	Listeria Mono.
≤ 10 000 ufc/ g	≤ 100 ufc/ g	≤ 100 ufc/ g	≤ 10 ufc/ g	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie	Matière Grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1696 kJ / 400 kcal	2,0g	0,16g	90,9g	87,3g	<0,5g	4,5g	0,17g

Nomenclature douanière :

17049099

Conditionnement :

Unité de vente : Carton

Composition :

- 4 calages plastiques de 5 rangs de 10 meringues
- 1 Carton

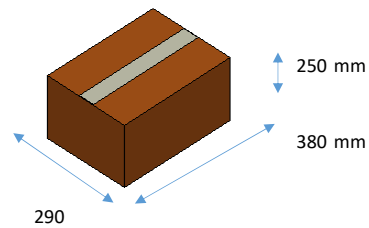
Dimensions : 380*290*250 mm

Volume : 27,55 dm³

Quantité de produits : 200 meringues

Poids Net : 2,1 kg

Poids Brut : 2,5 kg



Etiquetage :

1 Etiquette par carton (mentionnant : lot, DDM, traçabilité, déclaration d'ingrédient, valeurs nutritionnelles et Gencod)

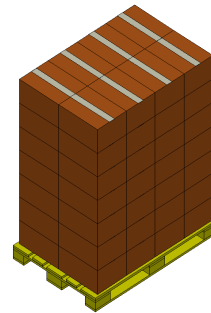
Palettisation :

Dimensions Palette :	800 mm X 1200 mm
Nombre de cartons par palette :	56
Nombre de couches :	7
Nombre de cartons par couche :	8
Hauteur de la palette :	1,97 m
Poids net de la palette :	117,6 kg
Poids brut de la palette :	160 kg

Intercalaire : oui

Filage palette : oui

Cornière : oui



GENCOD Produit :

Gencod Carton : 03265829070017