

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03011329	GLUCOSE ATOMISE EN 5KG	5KG	KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 01-09-21

DATE DE DERNIERE MODIFICATION : /

INDICE DE REVISION : A

Nombre de pages annexées (FT produit de base) : 3

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

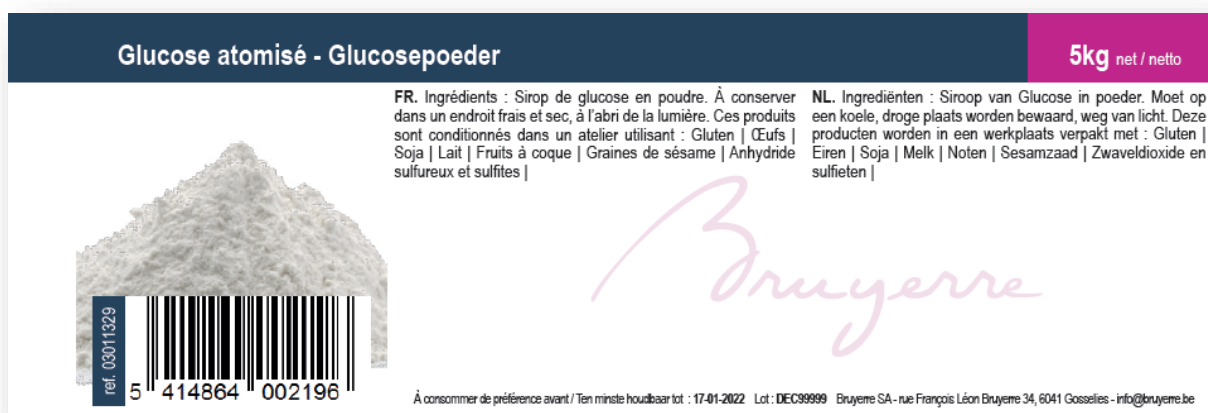
Voir fiche technique produit de base.

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	
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> *)	X
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 : **20-01-21**

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.

General Product Specification

GLUCODRY 210

Definition

This product is a purified, dried glucose syrup obtained by hydrolysis of starch. It is a white to light yellow powder with a moderate sweet taste and typical odour.

Characteristics

Test		Unit of measure	Specification range	Typical value	Method
Moisture	(*)	%	<= 5,00		Oven
Dextrose equivalent (DE)	(*)		20,0 - 23,0		Lane-Eynon
Dextrose	(*)	%/ds		2,5	HPLC
Maltose	(*)	%/ds		7	HPLC
Maltotriose	(*)	%/ds		9	HPLC
Higher sugars	(*)	%/ds		81,5	HPLC
Sulfites (SO ₂)	(*)	mg/kg	<= 10,0		Iodine titration
pH - 50 % ds	(*)		4,00 - 5,50		pH-meter
Conductivity at 28 °Brix	(*)	µS/cm	<= 150		Conductivity meter
Bulk density loose	(*)	g/dm ³	500 - 650		Gravimetric
Vibrational sieve > 40 µm	(*)	%	>= 60,0		Vibrational sieve
Vibrational sieve > 125 µm	(*)	%	<= 50,0		Vibrational sieve
Vibrational sieve > 250 µm	(*)	%	<= 10,0		Vibrational sieve
Total mesophylic count (n/10g)	(*)	n/10g	<= 1000		Membrane filtration
Yeasts (n/10g)	(*)	n/10g	<= 100		Membrane filtration
Moulds (n/10g)	(*)	n/10g	<= 100		Membrane filtration
Salmonella (/25g)			absent		Plate
Escherichia coli (/10g)			absent		Pour plate
Chlorides (Cl)		mg/kg		<80	Ion chromatography
Sodium (Na)		mg/kg		<150	Atomic Absorption Spectrophotometry
GMO status	(*)		Not Genetically Modified		

The characteristics indicated with (*) are part of the standard Customer Product Specifications contract; other characteristics are optional.

Above-mentioned information is for information purposes only and therefore cannot bind the company.

Code : M2210
FA Variant : F1

Valid from : 03.05.2021
Supersedes : 20.01.2021
Page 1/2

Version : B2 / 000
Previous version : B1 / 000

General Product Specification

GLUCODRY 210

Packaging

The product is available in 25 kg bags and/or Big Bags on new wooden pallets (heat treated). Details available on request.

Shelf life

Total product shelf life in unopened packaging is 24 months after production date if stored under recommended storage conditions. It is printed as 'Best before date' on the packaging.

Storage conditions

Store in a well ventilated, clean and dry environment, away from odorous materials, at < 60 % relative humidity at ambient temperature. Avoid pressure on the bags. The pallets must not be piled up too high.

Labeling

Advised labeling: Dried glucose syrup.

General information

This product complies with the requirements of legislation in force in the EU on foods and food ingredients. These include regulations on labeling, hygiene, additives, contaminants and pesticides.
Tereos Starch & Sweeteners Belgium NV confirms this product complies to the European Sugars Directive and the Food Chemical Codex on Dried Glucose Syrup.

Affiliates and Associated Companies: Tereos Starch & Sweeteners Europe SAS, Tereos Starch & Sweeteners Belgium N.V., Tereos Starch & Sweeteners Iberia S.A.U., Tereos Starch & Sweeteners LBN SAS, Tereos Grain Alcohols France SNC.

DISTRIBUTOR COMPANY INFORMATION			
name	BRENNTAG N.V.	BRENNTAG Nederland B.V.	BRENNTAG SOUTH AFRICA (PTY) LTD
address	Nijverheidslaan 38 8540 Deerlijk	Donker Duyvisweg 44 3316 BM Dordrecht	11 Mansell Road Killarney Gardens, 7441
country	Belgium	The Netherlands	South Africa
phone number	+32 (0)56 77 69 44	+31 (0)78 65 44 944	+27 (0)21 0201800
website	www.brenntag.be	www.brenntag.nl	www.brenntag.co.za
e-mail	info@brenntag.be	info@brenntag.nl	info@brenntag.co.za
activities	Distribution and export of chemicals and ingredients		
VAT number	BE0405317567	NL001375945B01	4740102209
emergency number(24/365)	+32 (0)56 77 69 44	+31 (0)78 6544 944	+27 (0)21 0201800
management systems: certifications	ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, FSSC 22000, GMP+ Feed, ESAD	ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, FSSC 22000, OHSAS 18001, GMP+ Feed, ESAD, AEO	ISO 9001, FSSC 22000