


## FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03070546	<b>CALLEBAUT PAILLETE FEUILLETINE 0,5KG</b>	= 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) : 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.

**Callebaut Paillettes feuilletine - Feuilletine schaveling**

**500g** net / netto



**FR. Ingrédients :** Farine de BLÉ, sucre, graisse végétale (tournesol, colza) en proportions variables, matière grasse LAITIÈRE anhydre, sucre du LAIT, protéines de LAIT, sel, extrait de malt (orge), poudre à lever: E500ii, émulsifiant: lécithine de tournesol, antioxygène: E306. Saccharose, fructose. Peut contenir des traces de SOJA. 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 |

Ce mélange friable de véritables crêpes dentelles françaises ajoutera un léger croquant à vos pralinés et giandujas. Incorporez-le à du chocolat tempéré pour agrémenter bonbons, pâtisseries et desserts d'une garniture croustillante qui ne ramollit pas. Le Pailleté Feuilletine restera croustillant. Nos chefs conseillent de ne pas mélanger le Pailleté Feuilletine à des produits liquides.

À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 17-02-2022 Lot: DEC9999 Bruyère SA - rue François Léon Bruyère 34, 6041 Gosselies - info@bruyere.be

**NL. Ingrediënten:** WITBLOEM, suiker, plantaardig vet (zonnebloem, koolzaad) in variabele verhoudingen, waterdicht melkvet, MELK-suiker, MELK-eiwit, zout, moutextract (gerst), rijsmiddel: E500ii, emulgator: zonnebloemlecithine, antioxidant: E306. Sucrose, fructose. Kan sporen van SOJA bevatten. 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 | Zwavel-dioxide en sulfieten |

Deze kruimelige mix van echte Franse pannenkoeken met kant voegt een lichte knapperigheid toe aan uw pralines en gianduja's. Voeg het toe aan getempereerde chocolade om snoep, gebak en desserts te gameren met een knapperige vulling die niet zacht wordt. De Pailleté Feuilletine zal knapperig blijven. Onze chefs adviseren om de Pailleté Feuilletine niet te mengen met vloeibare producten.



ref. 03070546 5 414864 001328

### ETIQUETAGE / CONDITIONS ET DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION)

**DOC-0642** SIÈGE SOCIAL: **BRUYERRE S.A.** – Rue François-Léon Bruyère 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

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 : **23-07-2020**

*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**

ESTABLISHED 1911

**M-7PAIL-401**

**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 :** Biscuit finement émietté  
**Certification** Certifié HALAL  
**Article :** M-7PAIL-401  
**Tarif Douanier EU :** 1905.9070

### Composition typique

farine de **blé** (39 %), sucre (42.5 %) 81.5%; graisse végétale (tournesol, colza) en proportion variable 9.0%; matière grasse **laitière** 4.0%; sucre du **lait** 1.5%; protéines de **lait** 1.0%; sel 1.0%; extrait de malt (**orge**) <1%; poudre à lever: E500ii <1%; émulsifiant: lécithine de tournesol <1%; antioxydant: E306 <1%

Les ingrédients sont listés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre et leurs pourcentages correspondent au produit fini.

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

#### Peut contenir : soja

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

### Conditionnement

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>
UC	5410522184051	2.500 KG
CAR	5410522204469	10.000 KG

Forme	Flocons
Quantité	2,5KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	4UC/CAR
Quantité par palette	24CAR/PAL
Quantité à commander 10 KG (ou multiple de)	

### Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 2.50 %
MATIÈRE GRASSE	13.0 %

### Méthode de référence

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)

### Critères physiques

Non spécifié.

### Méthode de référence

Article : M-7PAIL-401 HDB  
BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122  
9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE  
Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

23.07.2020 14:13:52

**p. 1 / 4**

**CALLEBAUT**

FELIUM 1911

**M-7PAIL-401****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)**

420 Jour (s) après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	453 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	1.0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	22.6 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0.140 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1,894 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0.2 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	13.0 g	VITAMINE D CALCIFERON	0.000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	18.6 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	0.0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	3.0 g	VITAMINE D (UI)	0
ACIDES GRAS SATURÉS AR	15.2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	0.148 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	6.5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	1.2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	2.8 g	VITAMINE E (UI)	0
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0.0 g	VITAMINE H BIOTINE	0.028 mg
CHOLESTÉROL	13.1 mg	VITAMINE H BIOTINE AR	56.0 %
GLUCIDES DISPONIBLES	77.0 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	0.402 µg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	29.6 %	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	0.2 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	44.0 g	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES	0.000 µg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	48.9 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0.0 %
POLYOLS	0.0 g	PHOSPHORE	53.0 mg
AMIDON	30.0 g	PHOSPHORE AR	7.6 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1.8 g	FER	0.64 mg
PROTÉINES TOTALES	6.0 g	FER AR	4.6 %
PROTÉINES TOTALES AR	12.0 %	MAGNESIUM	14.6 mg
PROTÉINES DE LAIT	0.9 g	MAGNESIUM AR	3.9 %
SEL	1.03 g	ZINC	0.36 mg
SEL AR	17.1 %	ZINC AR	3.6 %
SODIUM	410.0 mg	IODE	0.00 µg
ACIDES ORGANIQUES	0.05 g	IODE AR	0.0 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0.00 g	CALCIUM	17.9 mg

Article : M-7PAIL-401 HDB

pour le client 5996

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

23.07.2020 14:13:52

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

**p. 2 / 4**

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

**M-7PAIL-401****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

POLYHYDROXYPHENOLS	0.00 g	CALCIUM AR	2.2 %
ALCOOL	0.00 g	CHLORURE	539.44 mg
VITAMINE A RETINOL	30.155 µg	CHLORURE AR	67.4 %
VITAMINE A RETINOL AR	3.8 %	POTASSIUM	78.6 mg
VITAMINE A (UI)	100	POTASSIUM AR	3.9 %
PROVITAMINE A BETA-CAROTENE	7.060 µg	MANGANESE	0.01 mg
VITAMINE B1 THIAMINE	0.087 mg	MANGANESE AR	0.3 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7.9 %	FLUORIDE	0.00 mg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0.056 mg	FLUORIDE AR	0.0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	4.0 %	SELENIUM	0.14 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0.487 mg	SELENIUM AR	0.3 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3.0 %	CHROMIUM	0.36 µg
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN.	0.282 mg	CHROMIUM AR	0.9 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	4.7 %	MOLYBDENUM	0.50 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE	0.016 mg	MOLYBDENUM AR	1.0 %
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	1.1 %	CENDRES	1.15 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0.024 µg		

AR = apports de référence

**Autres Informations allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production**

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	1	NOISETTES, AMANDES	0
LACTOSE	1	HUILE DE NOISETTE, D'AMANDE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	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	1	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	1	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	0
MAÏS	0		

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 : M-7PAIL-401 HDB

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

23.07.2020 14:13:52

**p. 3 / 4**



**CALLEBAUT**

BELGIUM 1911

**M-7PAIL-401**

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

### 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 : Absence

Imprimé le 23.07.2020 pour le client BRUYERRE S.A.

Yoko Vervliet