

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
04013018	KING BISCUIT MOELLEUX 1KG	1KG	= KG	

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

DATE DE DERNIERE MODIFICATION : / INDICE DE REVISION : **A**

Nombre de pages annexées (FT produit de base) : **1**

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 Biscuit moelleux	5kg net / netto
	<p>FR. Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de génisse nature. Ingrédients : Farine de BLE, sucre, amidon de BLE et de riz, sorbitol, poudre à lever: E450(I) et E500(II), dextrose, émulsifiants: E471 et E475, sel, colorant: E160(II), arôme. Ce produit contient les allergènes suivants : GLUTEN. A 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>RECETTE DE LA PREPARATION (EN MOULE) Ingrédients pour la recette : 1kg KING Biscuit moelleux, 600g d'œufs tempérés, 200g d'eau tempérée. Préparation : 1. Mélangez tous les ingrédients 1 à 2 minutes en vitesse lente; 2. Continuez le mélange à vitesse rapide pendant 8 à 10 minutes; 3. Cuire environ 25 minutes à 180 - 200°C.</p>
 <p>ref. 04013019 5 414864 002424</p>	<p>NL. Kant-en-klare voorbereiding voor de productie van gewone koek. Ingrediënten : WITBLOEM, suiker, WIT- en rijstmeel, sorbitol, rijsmiddelen: E450(I) en E500(II), dextrose, emulgatoren: E471 en E475, zout, Kleurstof: E160(II), aroma. Dit product bevat de volgende allergenen: GLUTEN. Moet op een koel, droge plaats worden bewaard, weg van licht. Deze producten worden in een werkplaats verpakt met : Gluten Eieren Soja Melk Noten Sesamzaad Zwaveldioxide en sulfieten </p> <p>RECEPT VOOR DE BEREIDING Ingrediënten voor het recept: 1kg KING Biscuit, 600g getempereerde eieren, 200g getempereerd water. Voorbereiding: 1. Meng alle ingrediënten 1 tot 2 minuten op lage snelheid; 2. Blijf op hoge snelheid mengen gedurende 8 tot 10 minuten; 3. Kook ongeveer 25 minuten op 180 - 200°C.</p>
<p>À consommer de préférence avant 1 an minisle houdbaarheit : 21-02-2022 Lot: DEC99999 Bruyère SA - rue François Léon Bruyère 34, 6041 Gosselies - info@bruyere.be</p>	

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 * 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 : **10-01-2020**

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.

KING BISCUIT MOELLEUX 100%
Code produit
M141229 (25 kg)

Code douanier : 19012000

Désignation :

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de génoise
Recette concentrée spécialement élaborée pour la réalisation de génoises à la texture légère, moelleuse et régulière

Diagramme de fabrication :	Moules	Roulés
King biscuit moelleux 100%	10 kg	10 kg
Œufs (à température tempérée)	6 kg	7 kg
Eau (à température tempérée)	2 litres	3 litres
Type	Batteur muni d'un fouet	
Vitesse lente	1 à 2 min	
Vitesse rapide	8 à 10 min	
Préparation	Remplir les moules à moitié	
Cuisson	En moules	25 min environ à 180-200°C
	Roulés	8 min à 210-220°C



Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis en œuvre.
Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.

Composition :

Farine de **blé** - Sucre - Amidon de **blé** et de riz - Sorbitol
- Poudre à lever : E450(i) et E500(ii) - Dextrose -
Émulsifiants : E471 et E475 - Sel - Colorant : E160a(iii) -
Arôme

Conservation :

Date de Durabilité Minimale : 9 mois dans son emballage
d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec

Conditionnement :

Sac de 25 kg sur palette de 36 sacs
(900 kg - 80cm x 120cm)

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : *gluten*

Risque de contaminations croisées sur le site avec les allergènes majeurs suivants : sésame, soja, oeufs, lait, anhydrides sulfureux et sulfites

Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Statut Ionisation

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour : 10/01/2020