

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
01020310	RAISINS SEC TURCS TYPE 9 EN 1KG	1KG	= KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : 01-07-21

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

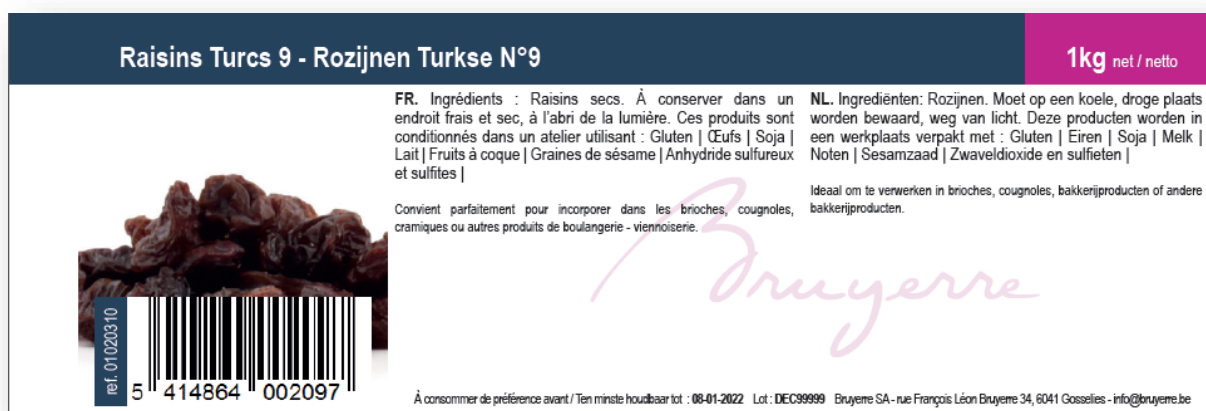
Voir fiche technique produit de base.

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



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@bruuyere.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 : **09-10-20**

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.

PRODUCT SPECIFICATION

Product Name: Turkish Sultana

Country of origin: Turkey

General Product Description:

Processed Sultanas are dried seedless grapes of the **Vitis Vinifera** variety

When sold by the farmer the dried sultanas are brought to the factory sampled and if acceptable taken into store. They are put into big green plastic bins (350-450kg) Here it is weighed and labelled so the material can be fully traced.

The factory is compliant with EU Regulation 852/2004. From store the raw fruit is taken to production where it is sieved and aspirated, blowers (super vac), twice washed, capstemmed. After capstemmer the fruit is again sieved and aspirated, oiled, pass from 4 lasers then pass through the xray machine. Now cleaned fruit is weighed into and metal detected, palletised ready for dispatch.

They are packed for shipment according to Turkish Standards and customer requests

Packaging

The products are packed into printed, strong carton boxes with white food grade plastic liner. The cartons must be clean and strong and also their covers should not permit any contamination. Cartons are printed and marked according to TS/3411 and also carton design is prepared according to customer requests. Net weights are 5-10-12,5 and 14 kg in bulk and from 25 g to 3kg in retail packaging and also customer requests are considered. All packaging materials compliant with "Materials in contact with food" EU Reg 10/2011/EC

Oil Composition :

The oil used is cotton seed & sunflower oil non hydrogenated, non GMO and is produced from cotton & sunflower grown in Turkey

Berry Count/100 g

According to Turkish standard TS 3411 we have four size for Sultanas

JUMBO	STANDARD	MEDIUM	SMALL
<240	241-320	321-450	>451

Colour

as defined by TS 3411

CHEMICAL STANDARDS

Moisture	13-17 %
Gross oil	1 % maximum Oil to be GMO free , proof of testing required
Ochratoxin A	10ppb maximum Complies with EU Regulation 1881/2006
Pesticides	Complies with EU and UK Regulations. As described in EU Regulation 396/2005
Heavy Metals	Complies with EU Regulation 1881/2006

Q.A.M. :

PHYSICAL STANDARDS

	RTU GRADE	A GRADE	B GRADE	C GRADE
Capstem,loose %	%1 by count	%2 by count	%4 by count	%5 by count
Capstem,attached %	%2 by count	%3 by count	%5 by count	%6 by count
Damaged berries	2g per 100 g max	3g per 100 g max	4g per 100g max	4g per 100g max
Undeveloped berries	1g per 100 g max	2g per 100 g max	3g per 100g max	4g per 100g max
Mouldy berries	1g per 100 g max	2g per 100 g max	3g per 100g max	4g per 100g max
Sugared berries,till May	2g per 100 g max	3g per 100 g max	4g per 100g max	5g per 100g max
Sugared berries,after May	3g per 100 g max	4g per 100 g max	5g per 100g max	6g per 100g max
Stalk,loose 4-10mm	1 per carton max	2 per carton max	4 per carton max	5 per carton max
Stalk, attached 4-10 mm	1 per carton max	1 per carton max	3 per carton max	5 per carton max
Stalk,loose >10 mm	1 per 1 tonne	1 per carton max	3 per carton max	4 per carton max
Stalk,attached >10mm	1 per 1 tonne	1 per carton max	3 per carton max	4 per carton max
Stones >3 mm	1 per 5 tonnes	1 per 1 tonne	1 per 10 boxes	2 per 10 boxes
Stones <3mm grit	1 per 1 tonne	1 per 1 tonne	1 per 10 boxes	2 per 10 boxes
Glass	Not found	Not found	Not found	Not found
All other extraneous matter	Not found	Not found	1 per ton	2 per ton

MICROBIOLOGICAL STANDARDS

In accordance with EU Reg 2073/2005/EC

TVC	<50.000 cfu/g
Yeast&Mould	<25.000 cfu/
Coliform	<10 cfu/
Salmonella	absent in 25g
E-coli	<10 cfu/
Listeria monocytogenes	absent in 25g

Shelf life is 12 months from the time of washing if stored correctly. The product should be used as given in the intended end use above.

Transport : By vessel or truck

Fumigation: All containers are fumigated prior to shipment with phostoxin or/if customer have a special requirement.

Q.A.M. :

NUTRITION INFORMATION

Typical values	Per 100g
Energy	1257 kJ / 296 kcal
Protein	2,7 g
Carbohydrate	69,4 g
of which sugars	69,4g
Fat	0,4 g
of which saturates	<0,05 g
Monounsaturated fst	<0,1 g
Polyunsaturated fat	<0,2g
Cholesterol	0
Fibre	2 g
Salt	<0,048 g
Source McCance and Widdowson 7th Ed	

Sodium	19	Vitamin B6	0.25mg
Potassium	1060	Vitamin B12	0 µg
Calcium	64	Vitamin C	Trace
Magnesium	31	Retinol	0 µg
Phosphorus	86	Carotene	12 µg
Iron	2,2	Vitamin D	0 µg
Copper	0,4	Vitamin E	0.7mg
Zinc	0,3	Thiamin	0.09mg
Chlorine	16	Riboflavin	0.05mg
Manganese	0,3	Niacin	0.8mg
Selenium N		Trypt 60	0.2mg
Iodine N		Biotin	4.8µg
		Pantothenate	0.09mg
		Folate	27 µg

N= present but no data available

Q.A.M. :

ALLERGEN AND DIETARY INFORMATION

FREE FROM

Beef and derivatives	Yes	Fish and derivatives	Yes
Lamb and derivatives	Yes	Crustaceans and derivatives	Yes
Pork and derivatives	Yes	Nuts and Nut derivatives	Yes
Poultry and derivatives	Yes	Peanuts and derivatives	Yes
Egg and derivatives	Yes	Sesame seeds and derivatives	Yes
Milk and dairy derivatives	Yes	HVP / TVP	Yes
Soya and derivatives	Yes	Vegetables and their derivatives	Yes
Celery and derivatives	Yes	Garlic and derivatives	Yes
Mustard and derivatives	Yes	Genetically Modified Organisms	Yes
Artificial Colours	Yes	BHA / BHT	Yes
Artificial Flavours	Yes	Sulphur Dioxide	Yes
Gluten and its derivatives	Yes	Benzoate	Yes
Molluscs	Yes	Lupin and its derivatives	Yes
Suitable for Vegetarians	Yes	Suitable for Vegans	Yes

Q.A.M. :