



Conditionnement Bruyère : 1 kg. - art. 01020419
Produit de base fournisseur : 9186 ou 9167

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyère s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.

Spécification produit

Article n° 9186
Nom C/10KG POUDRE NOISET. GRILL.0-2MM
Date 14/12/17
Version 2

Déscription produit

POUDRE NOISETTES 0-2 MM

<i>Ingrédient</i>	<i>Pour cent</i>	<i>Fonction</i>	<i>E-num</i>
<i>Pays</i>	<i>Origine</i>		<i>variété</i>
NOISETTES blanchies grillées			
Turquie	NOISETTE		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
Valeur peroxide		5,0	meq. O2/kg
Valeur Aw		0,629	/25°C
taux de humidité		6	% informati(e)(f)(ve)
F.F.A.		1	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2		10	p.p.b.
Aflatoxine B1		5 (hazelnuts)/8 (almonds)	p.p.b.

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2,973.99	Magnesium (mg)	0.00
Valeurs nutritives (kcal)	710.80	Phosphore (mg)	0.00
Totaux protéines (g)	15.00	Iode (mg)	0.00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0.00	Fer (mg)	0.00
Totaux carbohydrates (g)	17.60	Zinc (mg)	0.00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	4.90	VITAMINE A retinol (µg)	1.00
<i>Polyols (g)</i>	0.00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	643.00
<i>Amidon (g)</i>	0.00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	113.00
Totaux lipides (g)	62.40	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1,800.00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	4.50	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	918.00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	46.60	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	6,300.00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	8.50	VITAMINE D calciferon (µg)	0.00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0.00	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	15,030.00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0.00	VITAMINE H biotine (µg)	0.00
Fibres alimentaires (g)	9.40	VITAMINE M acide folique (µg)	0.00
Alcool (g)	0.00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0.00
Natrium (mg)	0.00	Matière sèche de cacao (g)	0.00
Sel (mg)	0.00	Matière sèche de lait (g)	0.00
Potassium (mg)	0.00	Matière grasse de lait (g)	0.00
Calcium (mg)	0.00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Salmonelles spp.	absent/absence		/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Germes totaux	< 100 000		cfu/g	ISO 4833
Moisissures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Levures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 En ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Coliformes	< 10		cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2

Données organoleptiques

Aspect visu uniforme

Couleur typique, jaune léger, jaune d'or, brun léger

Goût typique de noisettes grillées

Odeur typique de noisettes grillées, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	10 - 15°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette sur carton/sac/seau
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette sur carton/sac/seau (pas toujours)

Le broyage doit être conservé dans un environnement frais et sec, de préférence <10°C.

Emballage

		Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type		sac LDPE	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm	65.00	38.00	120.00
	Largeur / cm		27.00	80.00
	Hauteur / cm	43.00	20.00	14.40
Poids	kg	0.054	0.446	18.000
Matériaux		LDPE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire	1.00
Nombre d'emballages secondaires / couche type 1	8.00
Nombre de couches type 1 / palette	5.00
Nombre d'emballages secondaires / couche type 2	10.00
Nombre de couches type 2 / palette	1.00
Nombres d'emballages primaires / palette	50.00
Nombres d'emballages secondaires / palette	50.00

Unité

poids nets / unité	10.00 kg
nombres d'unité	1
"e" applicable	<input type="checkbox"/>

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+" : présent, "-" : absence, "?" : traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : R NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x / 2 heures
metaalFe	<input checked="" type="checkbox"/>	(details beschikbaar op aanvraag) mm
metaalNonfe	<input checked="" type="checkbox"/>	(détails disponibles sur demande) mm
metaalStainless	<input checked="" type="checkbox"/>	(details available on request) mm
Tamis / filtres	<input type="checkbox"/>	
Aimant	<input type="checkbox"/>	
X-ray	<input type="checkbox"/>	
Laser scanner	<input type="checkbox"/>	laser
Autres		
Politique objets étrangers	<input checked="" type="checkbox"/>	vreemd
Politique verre/plastique	<input checked="" type="checkbox"/>	glas

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Allergènes

Nr Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
---------	---------	-----	--------	---------------------

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins R NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société R S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société R S.A..

Spécification produit

Article n° 9167

Nom C/2X5K Poudre NOISET. GRILL.0-2MM

Date 18/11/2016

Version 5

Déscription produit

POUDRE DE NOISETTES GRILLÉES 0-2 MM

Ingrédient Pays	Pour cent Origine	Fonction	E-num variété
NOISETTES blanchies grillées Turquie	NOISETTE		

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
Valeur peroxide		5,0	meq. O2/kg
Valeur Aw		0,629	/25°C
taux de humidité		6	% informati(e)(f)(ve)
F.F.A.		1,0	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2		10	p.p.b.
Aflatoxine B1		5 (hazelnuts)/8 (almonds)	p.p.b.

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	2.973,99	Magnesium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	710,80	Phosphore (mg)	0,00
Totaux protéines (g)	15,00	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,00
Totaux carbohydrates (g)	17,60	Zinc (mg)	0,00
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	4,90	VITAMINE A retinol (µg)	1,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	643,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	113,00
Totaux lipides (g)	62,40	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	1.800,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	4,50	VITAMINE B5 acide pantothe (µg)	918,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	46,60	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	6.300,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	8,50	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,00	VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)	15.030,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	9,40	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	0,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	0,00	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	0,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	0,00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Salmonelles spp.	absent/absence		/25g	AFNOR BDR-07/11-12/05
Germes totaux	< 100.000		cfu/g	ISO 4833
Moisissures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 en ISO 21527-2
Levures	< 100	1.000	cfu/g	ISO 21527-1 En ISO 21527-2
Staphylococcus aureus	< 100		cfu/g	ISO 6888-1
Coliformes	< 10		cfu/g	ISO 4832
E.coli	< 10		cfu/g	ISO 16649-2

Données organoleptiques

Aspect visu uniforme

Couleur typique, jaune léger, jaune d'or, brun léger

Goût typique de noisettes grillées

Odeur typique de noisettes grillées, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	15 mois
Température de conservation optimale	10 - 15°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	jjmmaaaa ; jour - mois - année
Location indication D.L.U.O.	étiquette sur carton/sac/seau
Méthode indication numéro de lot	"yyxxx"; y=année, x=jour
Location indication numéro de lot	étiquette sur carton/sac/seau (pas toujours)

Le broyage doit être conservé dans un environnement frais et sec, de préférence <10°C.

Emballage

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type	sac polyéthylène	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm	36,00	120,00
	Largeur / cm	29,50	80,00
	Hauteur / cm	19,50	14,40
Poids kg			18,000
Matériaux	PE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 1,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 8,00

Nombre de couches type 1 / palette 7,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 56,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 56,00

Unité

poids nets / unité 5,00 kg

nombres d'unité 2

"e" applicable

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : R NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

Particules étrangères

Détection métaux	freq.	1x/ 2heures
metaalFe	<input checked="" type="checkbox"/>	(details beschikbaar op aanvraag) mm
metaalNonfe	<input checked="" type="checkbox"/>	(détails disponibles sur demande) mm
metaalStainless	<input checked="" type="checkbox"/>	(details available on request) mm
Tamis / filtres	<input type="checkbox"/>	
Aimant	<input type="checkbox"/>	
X-ray	<input type="checkbox"/>	
Laser scanner	<input type="checkbox"/>	laser
Autres		
Politique objets étrangers	<input checked="" type="checkbox"/>	vreemd
Politique verre/plastique	<input checked="" type="checkbox"/>	glas

Ces produits sont testés sur des particules en métal par un détecteur de métal, placé après l'emballage.

Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur	Contamination cross
1	1.1	UW	Blé	-	-
2	1.2	NR	Seigle	-	-
3	1.3	GB	Orge	-	-
4	1.4	GO	Avoine	-	-
5	1.5	GS	Epeautre	-	-
6	1.6	GK	Kamut	-	-
7	1	AW	Gluten	-	-
8	2.0	AC	Crustacés	-	-
9	3.0	AE	Oeuf	-	-
10	4.0	AF	Poissons	-	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-	-
12	6.0	AY	Soja	-	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-	-
14	8.1	SA	Amandes	-	?
15	8.2	SH	Noisettes	+	?
16	8.3	SW	Noix	-	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-	-
20	8.7	ST	Pistaches	-	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-	-
22	8	AN	Fruits à coques	+	?
23	9.0	BC	Céleri	-	-
24	10.0	BM	Moutarde	-	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-	-
27	13.0	NL	Lupin	-	-
28	14.0	UM	Mollusques	-	-
29	20.0	ML	Lactose	-	-
30	21.0	NC	Cacao	-	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-	-
32	23.0	MK	Poulet	-	-
33	24.0	NK	Coriandre	-	-
34	25.0	NM	Mais	-	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-	-
36	27.0	MC	Boeuf	-	-
37	28.0	MP	Porc	-	-
38	29.0	NW	Carotte	-	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins R NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société R S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société R S.A..



Rue François Léon Bruyère, 34 – B-6041 Gosselies * www.bruyere.be * Agrément AFSCA : AER/HAI/001729
 Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 * F 0032-71/25.01.47 * info@bruyere.be
 T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711
 Contact qualité matières premières : qualite.matprem@bruyere.be * 0032-71/25.01.42