

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
03070278	CALLEBAUT MINI GOUTTES VH 9466 EN 1KG	1KG	KG	

DATE DE CREATION FICHE BRUYERRE : **02-09-21**

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 Mini gouttes 0.4mm - kleine druppels 0,4mm	1kg net / netto
	<p>FR. Ingrédients : Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant: lécithine de SOJA. Peut contenir des traces de LAIT. 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 </p> <p>NL. Ingrediënten: Suiker, cacaoaassa, dextrose, emulgator: SOJA-lecithine. Kan sporen van MELK bevatten. Moet op een koele, droge plaats worden bewaard, weg van licht. Deze producten worden in een werkplaats verpakt met : Gluten Eieren Soja Melk Noten Sesamzaad Zwavelofoxide en sulfieten </p> <p>Gouttes 100 % chocolat noir résistantes à la cuisson. Les gouttes peuvent être incorporées dans des gâteaux, cookies et viennoiseries. Les Gouttes de cuisson offrent le goût intense et réconfortant du chocolat noir belge, tout en contenant moins de beurre de cacao pour résister à des températures jusqu'à 200 °C. Astuce : incorporez les gouttes de chocolat à la pâte uniquement à la fin du pétrissage. La coloration de la pâte sera ainsi évitée et les gouttes ne fondront pas durant le pétrissage.</p> <p>Druppels 100% pure chocolade die bestand is tegen koken. De druppels kunnen worden verwerkt in taarten, koekjes en gebak. Baking Drops bieden de intense en geruststellende smaak van pure Belgische chocolade, terwijl ze minder cacao-beer bevatten om temperaturen tot 200 °C te weerstaan. Tip: voeg de chocoladedruppels pas aan het einde van het kneedproces toe aan het deeg. Dit voorkomt dat het deeg verkleurt en dat de druppels tijdens het kneden niet smelten.</p>
 <p>ref. 03070278 5 414864 002370</p>	À consommer de préférence avant / Ten minste houdbaar tot : 15-02-2022 Lot: DEC99999 Bruyere SA - rue François Léon Bruyere 34, 6041 Gosselies - info@bruyere.be

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)	
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 : **16-02-21**

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.



CALLEBAUT

ESTABLISHED 1911

VH-9466-554

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 : Chocolat noir
Certification Certifié HALAL
Nom commercial : Belgian Chocolate
Article : VH-9466-554
Tarif Douanier EU : 1806.2030

Composition typique

sucré; pâte de cacao; beurre de cacao; dextrose; émulsifiant: lécithine de soja

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Lait

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

	EAN	Poids net
UC	5410522038965	10,000 KG
CAR	5410522043808	20,000 KG

Forme	Pépites
Quantité	10KG/UC
Quantité	21000CT/KG
Quantité par boîte / sac / uni	2UC/CAR
Quantité par palette	30CAR/PAL
Quantité à commander 20 KG (ou multiple de)	

Caractéristiques du produit

NOMBRE	20.000 - 22.000 /kg
--------	---------------------

Critères chimiques

			Méthode de référence
HUMIDITÉ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	26,3 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

16.02.2021 15:08:23

p. 1 / 4

**CALLEBAUT**

FLEISSIUM 1911

VH-9466-554**Spécification de l'article selon la législation de l' UE****Critères physiques**

Granulométrie : 12-30 % de la matière sèche et dégraissée > 30 microns.

Méthode de référence

IOCCC116(1990)

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g
LEVURES	max 50/g
MOISSURES	max 50/g
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g
COLIFORMES	max 10/g
E.COLI	absence/g
SALMONELLES	absence/25g

Méthode de référence

ISO4833
ISO7954
ISO7954
ISO21528-2
ISO4832
ISO16649-2
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)

24 Mois après la date de production

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

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	501 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	25,0 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2.095 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	26,3 g	VITAMINE D CALCIFERON	1,161 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	37,6 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	23,2 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15,7 g	VITAMINE D (UI)	46
ACIDES GRAS SATURÉS AR	78,7 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	2,110 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	8,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	17,6 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,9 g	VITAMINE E (UI)	3
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	VITAMINE H BIOTINE AR	0,0 %
CHOLESTÉROL	0,0 mg	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE	9,521 µg
GLUCIDES DISPONIBLES	56,6 g	VITAMINE M ACIDE FOLIQUE AR	4,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES AR	21,8 %	VITAMINE K- PHYLLOQUINONES AR	0,0 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	54,1 g	PHOSPHORE	157,4 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	60,1 %	PHOSPHORE AR	22,5 %
POLYOLS	0,0 g	FER	12,29 mg
AMIDON	2,2 g	FER AR	87,8 %
FIBRES ALIMENTAIRES	7,8 g	MAGNESIUM	99,3 mg
PROTÉINES TOTALES	5,0 g	MAGNESIUM AR	26,5 %
PROTÉINES TOTALES AR	9,9 %	ZINC	1,38 mg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	ZINC AR	13,8 %
SEL	0,01 g	IODE	0,00 µg
SEL AR	0,2 %	IODE AR	0,0 %

Article : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

16.02.2021 15:08:23

p. 2 / 4

**CALLEBAUT**

FELGIUM 1911

VH-9466-554**Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

SODIUM	4,3 mg	CALCIUM	27,7 mg
ACIDES ORGANIQUES	0,67 g	CALCIUM AR	3,5 %
ALCALOÏDES TOTAUX	0,50 g	CHLORURE	8,45 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	1,26 g	CHLORURE AR	1,1 %
ALCOOL	0,00 g	POTASSIUM	461,2 mg
VITAMINE A RETINOL	10,429 µg	POTASSIUM AR	23,1 %
VITAMINE A RETINOL AR	1,3 %	MANGANESE	0,01 mg
VITAMINE A (UI)	35	MANGANESE AR	0,3 %
VITAMINE B1 THIAMINE	0,084 mg	FLUORIDE	0,10 mg
VITAMINE B1 THIAMINE AR	7,6 %	FLUORIDE AR	2,9 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,084 mg	SELENIUM	3,85 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	6,0 %	SELENIUM AR	7,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	0,628 mg	CHROMIUM	50,22 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	3,9 %	CHROMIUM AR	125,6 %
VITAMINE B5 ACIDE PANTOTHEN. AR	0,0 %	MOLYBDENUM	61,10 µg
VITAMINE B6 PYRIDOXINE AR	0,0 %	MOLYBDENUM AR	122,2 %
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg	CENDRES	1,19 g

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	0	HUILE DE SÉSAME	0
BLÉ	0	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	1
MAÏS	1		

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 : VH-9466-554

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV - Aalstersestraat 122

9280 LEBBEKE - WIEZE - BELGIQUE

Tél.: 053 73 02 11 Fax.: 053 78 04 63

pour le client 5996

VH-9466-554/EU/00000000

16.02.2021 15:08:23

p. 3 / 4



CALLEBAUT

BEELGIUM 1911

VH-9466-554

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

Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Matière sèche de cacao	45,0 %	+/-1,5
Matière sèche cacao dégraissé	18,7 %	+/- 1

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 Dairy

Certificat OK cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 16.02.2021 pour le client BRUYERRE S.A.

Evie De Vis