

FICHE TECHNIQUE PRODUIT DECONDITIONNE A MARQUE BRUYERRE

CODE ARTICLE	LIBELLE ARTICLE	CONDITIONNEMENT	UNITE	Marque
05101062	SUCRE CRISTALISE 5KG = CARTON	5KG	CARTON	

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

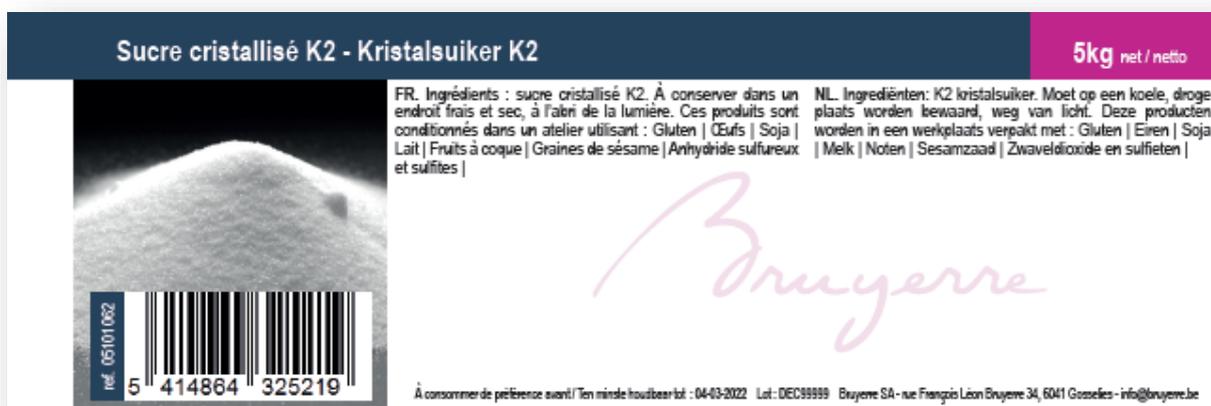
Voir fiche technique produit de base.

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.



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)	X
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	
90202080	CARTON POUR DECONDITIONNEMENT FORMAT 303X263X94MM =PIECE (protection sac <i>food contact</i> *)	
90202085	CARTON POUR DECONDITIONEMENT 22/22/32 CM = PIECE (protection sac <i>food contact</i> *)	X
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 : **01-03-20**

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.

White Sugar (EU-Grade 2)

Product Description

White Sugar is a single ingredient foodstuff that consists of colourless, pure, free flowing crystals of sucrose with a white appearance.

Labelling

The product contains the following ingredients: sugar

Sensory Characteristics

Appearance	White or transparent crystals
Odour	Slight typical smell
Taste	Typically and purely sweet

Physical and Chemical Parameters

Parameter	Guidance values	Methods
Colour type	Max. 9 points	ICUMSA ⁽¹⁾
Colour in solution	Max. 6 points	ICUMSA ⁽¹⁾
Ash content	Max. 15 points	ICUMSA ⁽¹⁾
Total points	Max. 22 points	ICUMSA ⁽¹⁾
Polarisation	Min. 99.7 °Z	ICUMSA ⁽¹⁾
Invert sugar content	Max. 0.04 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Moisture	Max. 0.06 %	ICUMSA ⁽¹⁾
Bulk Density	800 kg/m ³ to 950 kg/m ³ (depending on particles size)	

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Particle size

Type designation	Type Symbol	Mean aperture (mm)	CV (%)	Fine < 200 µm (%)
White Sugar standard	S	0.40 - 1.00	45	<5
White Sugar medium	M	0.60 - 1.00	45	<5
White Sugar fine	F	0.40 - 0.65	50	<5

Microbiological Parameter

Parameter	Upper guidance value	Method
Mesophilic aerobic bacteria	200 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Yeasts	10 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾
Moulds	10 cfu/10 g	ICUMSA ⁽¹⁾

⁽¹⁾ ICUMSA = International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis

Storage and stability

Storage conditions	Temperature >10 °C Relative humidity < 65% Store separately from smelling materials
Storage period	Under the above mentioned conditions White Sugar retains its specific properties and can be stored for for a virtually unlimited time.

Nutrition declaration

according to regulation (EU) No 1169/2011 per 100 g

Energy value	1700 (400)	kJ (kcal)
Fat	0	g
of which saturates	0	g
Carbohydrates	100	g
of which sugars	100	g
Protein	0	g
Salt	0	g

Additional aspects

General	The product complies with applicable European food legislation. This includes Regulation (EC) No 178/2002 <i>“laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety”</i> and Regulation (EC) No 852/2004 <i>“on the hygiene of foodstuffs”</i> . The implemented HACCP system is checked within the yearly GFSI audits. Certificates are available on request.
Special diets	The product is made from agricultural raw material. No processing aids derived from animals are used. Therefore the product can be regarded as suitable for vegetarians and vegans. Additionally the product is Kosher and Halal certified. Certificates are available upon request.
Allergens	An allergen labelling according to Regulation (EU) No 1169/2011 <i>“on the provision of food information to consumers”</i> is not required. Except SO ₂ no substances listed in Annex II are used in the sugar production process. The SO ₂ content of the product is below 10 mg/kg.

GMO	The product does not require labelling according to Regulation (EC) No 1829/2003 “on genetically modified food and feed” and Regulation (EC) No 1830/2003 “concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms”.
Nano technology	Based on the definition of Regulation (EU) No 1169/2011 “on the provision of food information to consumers” the product is not an engineered nanomaterial.
Contaminants/ Pesticide residues	Compliance with Regulation (EC) No 1881/2006 “setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs” and Regulation (EC) No 396/2005 “on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin” is guaranteed for this product.
Ionization/Irradiation	This product is not subject to ionization/irradiation covered by Directive 1999/2/EC “concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation” resp. Directive 1999/3/EC “on the establishment of a Community list of foods and food ingredients treated with ionising radiation”.
Packaging material	The packaging material complies with Regulation (EC) No 1935/2004 “on materials and articles intended to come into contact with food” and Regulation (EU) No 10/2011 “on plastic materials and articles intended to come into contact with food”.
Trading units	In general, deliveries are possible in bags, big bags and bulk. Details can be provided on request.
Safety precautions	Depending on the grain size and type of operational process used, mixtures of sugar dust and air can form an explosive atmosphere.
REACH	Sucrose (EINECS NO: 200-334-9, CAS No: 57-50-1) is explicitly mentioned in Annex IV “Exemptions from the obligation to register in accordance with article 2 (7)(a)” of Regulation (EC) No 1907/2006 “concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency”. Therefore a registration is not necessary.
Customs Tariff Number	17019910