



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Nom du produit / Product Name : RAISINS SECS DORES / *GOLDEN RAISINS AAA*
Code douanier / Customs code : 0806.20
Code produit / Product code : R001-3
Code Fuseau / Fuseau code : 22316A
Fabricant / Manufacturer : 00000187 - Fuseau SAS

1. PROPRIETES GENERALES / GENERAL PROPERTIES

Caractéristique / Characteristic	Description / Description
Nom du produit / Product Name :	RAISINS SECS DORES / <i>GOLDEN RAISINS</i>
Description du produit / Product description	Raisins sans pépins séchés issus de la variété <i>Vitis vinifera</i> , produits à partir de raisins propres, séchés au soleil, égrappés, lavés deux fois (eau chlorée), triés mécaniquement, scannés par laser, détectés par rayons X et métaux. Enrobés d'huile de tournesol pour éviter l'agglomération. Conditionnés sous environnement contrôlé. <i>Processed dried seedless grapes of the Vitis vinifera variety. Double-washed, stemmed, mechanically cleaned, laser- and X-ray scanned, metal detected and coated with sunflower oil to avoid sticking.</i>
Ingrédients / Ingredients	Raisins dorés / Golden Raisins 99,5 % Huile de tournesol / Sunflower Oil 0,5 % max Anhydride sulfureux / Sulphur Dioxide Traces
Dénomination réglementaire / Regulatory name	RAISINS SECS DORES / <i>GOLDEN RAISINS</i>
Apparence / Colour	Couleur dorée / <i>Golden color</i>
Odeur / Odour	Caractéristique du raisin sec / <i>Typical dried raisin</i>
Texture	Légèrement souple / <i>Slightly soft</i>
Taille du produit / Product size	Jumbo : 160–200 / 100 g - Standard : 201–290 / 100 g Medium : 290–360 / 100 g - Small : 600–700 / 100 g
Pays d'origine / Country of origin	IRAN

2. PARAMETRES PHYSIQUES ET CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS

Physique / Physical		Chimique / Chemical	
Baies moisis / Mouldy	max 2 g / 100 g	Humidité / Moisture	12–17 %
Baies non développées / Undeveloped	max 1 g / 100 g	SO ₂	Absent
Baies avec sucre (mai à sept.)	max 3 g / 100 g	Ochratoxine A	≤ 8 ppb
Pierres (>3 mm) / Stones	max 1 / 5 tonnes	Aflatoxine B1	≤ 2 ppb
Détection métal	Ferreux 2.5 mm, Non-ferreux 2.5 mm, Inox 3 mm	Aflatoxines totales	≤ 4 ppb

3. DONNEES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL DATA

Critère / Criteria	Limite / Limit	Critère / Criteria	Limite / Limit
Flore aérobie / Aerobic	< 10 ⁴ ufc/g	Coliformes / Coliforms	< 100 ufc/g
Moisissures / Moulds	< 5000 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Levures / Yeasts	< 1000 ufc/g	Salmonella	Absente / 25g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

4. ALLERGENES / ALLERGENS

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	-	-	-	-
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	+ (< 2000 ppm)			
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

5. INFORMATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL INFORMATION (POUR 100G / PER 100G)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	1423 kJ / 336 kcal	Protéines / Protein	2.7 g
Matières grasses / Fat	0.1 g	Fibres / Fibre	4.7 g
- Saturées / Saturates	0.1 g	Calcium	78 mg
- Mono-insaturées / Mono	0.1 g	Potassium	708 mg
- Polyinsaturées / Poly	Traces	Fer / Iron	3.3 mg
Glucides / Carbohydrates	79.0 g	Phosphore	129 mg
- Sucres / Sugars	64.7 g	Magnésium	35 mg

6. STOCKAGE ET DUREE DE VIE / STORAGE AND SHELF LIFE

Durée de vie / Shelf Life:	18 mois / 18 months
Température de Stockage / Storage temperature	5 – 18°C / 5 – 18°C
Conditions de stockage / Storage conditions	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil <i>Store in a cool, dry place away from direct sunlight</i>
Utilisation / Use	Consommation directe / direct consumption.
Après ouverture / After opening	1 mois une fois ouvert ; à conserver au frais et au sec, à l'abri de la lumière et des odeurs / <i>1 month once opened; keep cool and dry, away from light and odours</i>

7. DONNEES LOGISTIQUES / LOGISTICS INFORMATION

Format :		1 kg
Conditionnement :		Sachet
EAN		3663327019369
Unité de vente / Sales unit	Poids net / Net weight	1 kg
	Poids brut / Gross weight	1.064 kg
Colis / Outer pack	Nb d'unité par carton / Number of units per packaging	10 sachets
	Poids net / Net weight	10 kg
	Poids brut / Gross weight	11 kg
	Dimensions /	37 x 26 x 20
Palette / Pallet	Colis par couche / packaging per layers	9 cartons / 9 Box
	Couches par palette/ layers per pallet	9 couches / 9 layers
	Colis par palette / packaging per pallet	81 cartons / 81 Box
	Poids net / Net weight	810 kg
	Poids brut / Gross weight	910 kg
	Dimension palette	80 x 120

8. CONFORMITE REGLEMENTAIRE / REGULATORY COMPLIANCE

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / Manufactured under GMP
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / Not irradiated
- Sans allergènes selon le règlement (UE) 1169/2011 annexe II / Free from allergens under EU 1169/2011, Annex II
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2023/915 / Compliant with EC 2023/915
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / HACCP system implemented according to EC 852/2004
- Emballages / Packaging : Conforme aux réglementations suivantes et leurs modifications ultérieures : CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 / Complies with