

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 22316A (1kg), 12481C (12.5kg)

Dénomination légale : Raisins secs standard extra blonds

Code douanier : 0806203010

Désignation commerciale : Raisins secs standard extra blonds

Pays de transformation : Ouzbékistan

Description du produit : Raisins secs standard extra blonds

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Raisins 99.5%, Huile de tournesol (0.5%), SULFITES (2000 mg/kg max).

Mode d'emploi : /

• CONSERVATION

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : Avant ouverture à une température entre 7 et 12°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	280 Kcal/ 1175 kJ
- Matières grasses	0.1 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	67.8 g
Dont sucres	50.2 g
- Protéines	2.3 g
- Fibres	1.9 g
- Sel	0 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 ➔ *Inscrire « + » si présence et « - » si absence*

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	2000 mg/kg max			
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques

Raisins 2 fois lavés, 2 fois triés, laser scannés, passés aux X Ray et détecteur de métaux

Pédoncules 4-10mm (pièces/100g)	1 max
Pédoncules >10 mm (pièces/1T)	1 max
Pédoncules attachées (pièces/100g)	1 max
Pédoncules détachées (pièces/100g)	1 max
Pierre <5mm (pièces/T)	2 max
Baies endommagées (Nombre/100g)	3 max
Baies non développées (Nombre/100g)	2 max
Baies sucrées (Nombre/100g)	1 max
Baies moisies (Nombre/100g)	1 max
Insectes/infestations	0
Impuretés nocives : verre, métal, céramique, plastiques durs, plastiques mous, papier, bois	0
Teneur en humidité	Min 13% - Max 17%
Teneur en huile végétale	Min 0.3 - Max 0.6

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore totale	< 10 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	0 ufc/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 1000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g

Critères contaminants chimiques

Critère	Limite maximale
Ochratoxines A (µg/kg)	<8
Aflatoxines B1 (µg/kg)	<2
Aflatoxines B1 + B2 + G1 +G2 (µg/kg)	<4

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327019376	13663327019366	
Poids net (kg)	12,5 Kg	1 kg	
Poids brut (kg)	1 Kg	Kg	
Dimensions (L x l x h) (cm)	38x27.5x17		

Palettisation			
EAN 14	/	3663327019369	
Poids net (kg)	12,5 Kg	10 kg	
Poids brut (kg)	13 Kg		
Dimensions (L x l x h) (m)	39,5 x 29,5 x 14,5	39.5 x 29.5 x 14.5	
Nombre de colis / couche	8	8	
Nombre de couches / palette	5	7	
Nombre de colis / palette	40	56	
Poids net	500 kg	560 kg	
Poids brut	520 kg		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°915/2023.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.