

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
TECHNICAL DATA SHEET

Nom du produit / Product Name : Raisins secs sultanines 12.5kg / Sultana raisins 12.5kg

Référence interne / Internal Code : 4026

Code douanier / Customs code : 0806.20.30.90

Fournisseur / Supplier : 00000552 - Fuseau SAS

1. Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	Raisins sultanas (99.5%), huile de tournesol (0.5%) / Sultana raisins (99.5%), sunflower oil (0.5%)
Dénomination réglementaire	Raisins secs standard RTU / Standard RTU sultana raisins
Origine d'origine / Origin	Ouzbékistan / Uzbekistan

2. Paramètres physiques et chimiques / Physical and Chemical Parameters

Pédoncule détaché / Capstem loose	2% / 100g	Cailloux / Stones > 5 mm	Absent / tonne
Pédoncule attaché / Capstem attached	2% / 100g	Cailloux / Stones < 5 mm	1/ tonne
Baies abîmées / Damaged berries	3g / 100g	Gravier / Gritt < 3 mm	1/ tonne
Baies moisies / Mouldy berries	1g / 100g	Insectes / Insects	Absent
Baies sucrées / Sugared berries jusqu'en mai / till May	3g / 100g	Impuretés nocives (verre, métal, plastique, bois...) / Harmful impurities (glass, metal, plastic, wood, etc.)	Absent
Baies sucrées / Sugared berries après mai / after May	6g / 100g	Ochratoxine A	< 8 ppb
Tige détachée / Stalk loose 4-10mm	1 / carton	Aflatoxines B1	< 2 ppb
Tige attachée / Stalk attached 4-10mm	1 / carton	Aflatoxine (somme B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb
Tige détachée / Stalk loose > 10 mm	1 / 10 carton	Teneur en humidité / Moisture content	≤ 15 %
Tige attachée / Stalk attached > 10 mm	1 / 10 carton	Teneur en huile végétale / Vegetable oil content	≤ 0.5 %

3. Données microbiologiques / Microbiological Data

Flore totale / Total viable count	< 4.5 × 10 ³ cfu/g	Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g / Absent in 25 g
Escherichia coli	< 10 cfu/g	Salmonella	Absent dans 25 g / Absent in 25 g

4. Valeurs nutritionnelles / Nutritional Values (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	1257 kJ	Énergie / Energy	296 kcal	Fibre / Fiber	5 g
Matières grasses / Fat	1.4 g	Glucides / Carbohydrates	73 g	Protéines / Proteins	2.3 g
- dont AG Sat / Sat fat	0.4 g	- sucres / sugars	68.5 g	Sel / Salt	0 g

5. Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de vie / Shelf Life:	18 mois à production / 18 months after production
Conditions de stockage / Storage	Entreposage au frais et au sec, à l'abri du soleil et des sources de chaleur / Store in cool and dry warehouse, away from sunlight and heat sources
Après ouverture / After opening	Dans un entrepôt frais et sec et éviter la lumière directe du soleil pendant 3 semaines après l'ouverture de la boîte si les marchandises sont vendues dans une vitrine ouverte en magasin / In cool and dry warehouse and avoid direct sunlight max 3 weeks after opened the box of if goods sale in opened window in shop

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
TECHNICAL DATA SHEET

6. Allergènes / 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	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

7. Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
Conditionnement / Packaging	Cartons avec doublure plastique alimentaire bleue / Cartons with blue food grade liner		Palette bois / Wooden
EAN (13/14)	3663327020570	3663327020570	
Poids net / Net weight	12.5 kg	12.5 kg	1000 kg
Poids brut / Gross weight	13 kg	13 kg	1060 kg
Dimensions /	270 x 400 x 170 mm	380 x 275 x 170 mm	Palette 100 x 120
Quantité par carton	1	1	-
Quantité par couche	10	10	8 couches
Quantité par palette / Quantity per pallet	80	80	

8. Conformité réglementaire / 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*
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2032/915 / *Compliant with EC 2032/915*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 852/2004 / *HACCP system implemented according to EC 852/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2032/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et amendement suivant / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2032/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and following amendment*