



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 28/08/2024 (LS03062024)

RAISINS SULTANINES BIOLOGIQUES

Description :	Raisins sans pépins obtenus par séchage naturel au soleil. <u>Process</u> : détection métallique (Fe : 1.5 mm ; non ferreux : 2.0 mm ; acier : 3.0 mm) ; Rayons X (verre : 2.0 mm ; acier : 1.2 mm ; céramique : 2.0 mm)	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Vitis vinifera L.</i>	
CAS :	/	
EINECS :	/	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	OUI
	Compatible au régime vegan	OUI
	Compatible à l'alimentation Casher	OUI – CERTIFIE
	Compatible à l'alimentation Halal	OUI - CERTIFIE
	Autres :	/
Code article :	11760 : 12.5 kg	
Emballage :	Sac PE et carton	
Code douanier :	08062030	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Raisins secs sultanines* 99.7%, huile de tournesol* 0.3%. * <i>ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Matière première : Turquie Transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1255 kJ / 300 kcal
	Matières grasses	0,9 g
	dont acides gras saturés	0,31 g
	Glucides	73 g
	Dont sucres	70 g
	Fibres	4,2 g
	Protéines	3 g
	Sel	0,013 g
Caractéristiques organoleptiques :	Apparence : fruits de couleur brune, uniforme Odeur : Typique des sultanines, absence d'odeurs étrangères Saveur : Typique des sultanines, naturel et franc, sans goût étrangers Texture : Tendre avec très peu ou pas de cristallisation	
Caractéristiques physico-chimiques :	Nombre de fruits	Entre 250 et 360 fruits /100g
	Rafles libres >10 mm	Max. 3 pièces /carton (12.5 kg)
	Rafles libres <10 mm	Max. 5 pièces /carton (12.5 kg)
	Tiges > 3 mm	Max. 3.0% du nombre de fruits
	Fruits mois	Max. 1.5% en poids
	Fruits non mûrs	Max. 1.5% en poids
	Fruits cristallisés	Max. 1.5% en poids
	Fruits endommagés	Max. 1.5% en poids
	Corps étrangers naturels	Max. 1 pièces /carton (12.5 kg)
	Autres corps étrangers	Absence /carton
	Cailloux, pierres	Max. 0.01% en poids
	Agglomérats (3 pièces)	Max. 3 pièces /carton (12.5 kg)
	Fermentation	Absence
	Humidité	<16%
	Huile végétale	0.2% - 0.7%
	SO2	<10 mg/kg
	Ochratoxine A	< 8 ppb
	Aflatoxines	B ₁ < 2 ppb ; somme B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ < 4 ppb





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 28/08/2024 (LS03062024)

Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100 000 ufc/g
	Levures	< 1 000 ufc/g
	Moisissures	< 40 000 ufc/g
	<i>Salmonelles</i>	Absence /25g
	<i>E.coli</i>	<10 ufc /g
	Coliformes	< 100 ufc/g
	<i>Bacillus cereus</i>	< 10 ufc/g
	Entérobactéries	
Utilisation :	A consommer en l'état, ou pour agrémenter des préparations sucrées ou salées.	
Conservation :	A conserver dans un local propre, sec, frais (environ 10°C) et à l'abri des odeurs.	
DDM :	18 mois	
Données logistiques :	Aucune donnée	
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.	
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.	
Autres :		

Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

ACTIBIO – ZA des Grands Prés – 10 Rue Ferdinand Buisson – 53810 CHANGE

Tél : +33 2 43 56 95 17

mail : qualite@actibio.net web : www.actibio.net