



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/3

Version Fiche technique MAJ 21/11/2023 (NJ13102023)

RAISINS SULTANINES BIOLOGIQUE

Description :	Raisins sans pepins obtenus par séchage naturel au soleil. Les raisins sont ensuite lavés à l’eau puis nettoyés et triés manuellement et mécaniquement par Laser et rayons-X. Passage au détecteur de métaux. Utilisation d’huile végétale en enrobage afin d’éviter les agglomérats. Huile non hydrogénée et sans ajout d'antioxydant.		
Nom latin ou nom INCI :	/		
CAS :	/		
EINECS :	/		
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	NON	
	Compatible au régime vegan	NON	
	Compatible à l'alimentation Casher	NON	
	Compatible à l'alimentation Halal	NON	
	Autres :		
Code article :	11760		
Emballage :	Sac PE et carton		
Code douanier :	08062030		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	<i>Raisins secs sultanines*, huile de tournesol*</i> <i>* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>		
Origine :	Matière première : Turquie Transformation : Turquie		
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1360 Kj / 321 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 :	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 Apparence : foncé, brillant, grains entièrement détachés les uns des autres. Fruits entiers de forme régulière		
Caractéristiques physico-chimiques :	Rafles libres > 10 mm/carton	1/10 cartons	
	Rafles libres de 4-10 mm /carton	1	
	Rafles enfoncées /carton	2	
	Pierres > 5 mm (/ tonne)	5/ 20 tonnes	
	Pédicelles (pour 100g)	2	





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/3

Version Fiche technique MAJ 21/11/2023 (NJ13102023)

	Grains mois	1%
	Grains cristallisés	1%
	Grains immatures	1%
	Grains endommagés	1%
	Corps étrangers (verre, plastique, bois)	1%
	Infestation	1%
	Humidité	13%-16%
	Huile végétale	0.3%-0.5%
	SO2	Absence (<10 ppm)
	Ochratoxine A	<8µg/kg
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100 000 ufc/g
	Levures	< 1 000 ufc/g
	Moisissures	<50 000 ufc/g
	Salmonelles	Absence/25g
	E.coli	Absence/25g
	Coliformes	10 ufc/g
Utilisation :	Aucune donnée	
Conservation :	A conserver dans un local propre, sec, frais (environ 8°C) et à une humidité relative de 55%.	
DDM :	12 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.		





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 3/3

Version Fiche technique MAJ 21/11/2023 (NJ13102023)

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 SO ₂	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.

