

|                                                                                   |                                                                              |                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT                                                       | Référence :                                                                                         | FTC-RSS-10 |
| Produit                                                                           | RAISINS SECS SULTANINE STANDARD<br>FORMAT 1 kg - 12.5 kg - 15 kg<br>LA PULPE |                                                                                                     |            |
| Ingrédients                                                                       | Raisins secs, huile de tournesol                                             |                                                                                                     |            |
| Marque                                                                            | La Pulpe                                                                     |                                                                                                     |            |
| Code EAN                                                                          | Format 1 kg                                                                  | 328913116045 7                                                                                      |            |
|                                                                                   | Format 12.5 kg                                                               | 328913116014 3                                                                                      |            |
|                                                                                   | Format 15 kg                                                                 | 328913116002 0                                                                                      |            |
| Code douanier                                                                     | 08062030                                                                     |                                                                                                     |            |
| DDM                                                                               | Totale                                                                       | 12 à 24 mois selon les fournisseurs                                                                 |            |
|                                                                                   | Garantie à réception                                                         | 6 mois                                                                                              |            |
| Conditions de conservation                                                        | Avant ouverture                                                              | À conserver à température ambiante dans un endroit sec à l'abri de la lumière                       |            |
|                                                                                   | Après ouverture                                                              | À conserver à température ambiante dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement |            |
| Caractéristiques organoleptiques                                                  | Goût / odeur                                                                 | Caractéristique des raisins secs<br>Pas de faux goût / odeur                                        |            |
|                                                                                   | Couleur                                                                      | Brune                                                                                               |            |
|                                                                                   | Aspect / texture                                                             | Taille des grains uniforme                                                                          |            |
| Caractéristiques physicochimiques                                                 | Humidité                                                                     | 13 à 17 %                                                                                           |            |
|                                                                                   | Huile végétale                                                               | ≤ 0.5 %                                                                                             |            |
| Caractéristiques microbiologiques                                                 | Salmonelles                                                                  | Absence/25 g                                                                                        |            |
|                                                                                   | Bacillus cereus                                                              | < 100 ufc/g                                                                                         |            |
|                                                                                   | E. coli                                                                      | < 10 ufc/g                                                                                          |            |

|                                                                                   |                        |             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | FTC-RSS-10 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------|

|                                                                                                  |                                              |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------|
| <b>Valeurs nutritionnelles moyennes dans 100 g</b><br><br><i>Source bibliographique : Ciqua!</i> | Energie                                      | 1 252 kJ<br>299 kcal |
|                                                                                                  | Matières Grasses<br>Dont acides gras saturés | 0.5g<br>0.1g         |
|                                                                                                  | Glucides<br>Dont sucres                      | 79 g<br>59 g         |
|                                                                                                  | Protéines                                    | 3.1 g                |
|                                                                                                  | Fibres                                       | 4.2 g                |
|                                                                                                  | Sel                                          | 0.03 g               |

|                                    |                        |         |
|------------------------------------|------------------------|---------|
| <b>Défauts acceptés par sachet</b> | Fruits endommagés      | 4 %     |
|                                    | Moisis                 | 4 %     |
|                                    | Non développés         | 4 %     |
|                                    | Pédoncules             | 5/100 g |
|                                    | Corps étranger exogène | Aucun   |

|                                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Autres informations sur le produit</b> | Allergènes                                        | Format 12.5kg et 15kg : Sans allergènes<br>Format 1kg : selon les lots :<br>- Soit : Sans allergènes<br>- Soit : Peut contenir des traces : d'anhydrides sulfureux, gluten, soja, sésame et arachide |
|                                           | Pesticides                                        | Résidus pesticides et métaux lourds conformes à la législation européenne                                                                                                                            |
|                                           | Sulfites                                          | < 10 ppm                                                                                                                                                                                             |
|                                           | Teneur maximale Aflatoxines B1                    | < 2 ppb                                                                                                                                                                                              |
|                                           | Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2) | < 4 ppb                                                                                                                                                                                              |
|                                           | BPA                                               | BPAni                                                                                                                                                                                                |
|                                           | OGM / Ionisation                                  | Sans OGM - Absence de traitement d'ionisation                                                                                                                                                        |

|                                         |                              |                    |                    |                    |
|-----------------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Conditionnement et palettisation</b> | Format                       | 1 kg               | 12.5 kg            | 15 kg              |
|                                         | Dimensions sachet (L x l)    | 27 x 19 cm         | NI                 | NI                 |
|                                         | Nombre de sachets/colis      | 10                 | 1                  | 1                  |
|                                         | Dimensions colis (L x l x h) | 390 x 285 x 160 mm | 390 x 285 x 160 mm | 600 x 400 x 130 mm |

|                                                                                   |                        |             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------|
|  | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | FTC-RSS-10 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------|

|  |                                 |                   |                   |                   |
|--|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|  | Poids brut colis                | 10.5 kg           | 13 kg             | 16.2 kg           |
|  | Nombre de colis/couche          | 7                 | 7                 | 4                 |
|  | Nombre de couches/palette       | 9                 | 9                 | 9                 |
|  | Nombre de colis/palette         | 63                | 63                | 36                |
|  | Nombre de sachets/palette       | 630               | 63                | 36                |
|  | Dimensions palettes (L x l x h) | 120 x 80 x 159 cm | 120 x 80 x 159 cm | 120 x 80 x 143 cm |
|  | Poids brut palette              | 691 kg            | 815.5 kg          | 615 kg            |

Historique des modifications :

|             |                                    |                  |            |
|-------------|------------------------------------|------------------|------------|
| Créé par    | Sonia Turpin / Responsable Qualité | Date de création | 25/02/2013 |
| Modifié par | Laure Krans / Service Qualité      | Date de révision | 18/05/2015 |
| Modifié par | Laure Krans / Service Qualité      | Date de révision | 18/07/2016 |
| Modifié par | Margot Byron / Ingénieur Qualité   | Date de révision | 14/06/2018 |
| Modifié par | Margot Byron / Ingénieur Qualité   | Date de révision | 16/09/2020 |
| Modifié par | Malika Aouchiche / Service Qualité | Date de révision | 01/06/2022 |
| Modifié par | Malika Aouchiche / Service Qualité | Date de révision | 03/04/2023 |
| Modifié par | Chloé Brailon / Service Qualité    | Date de révision | 22/05/2024 |
| Modifié par | Chloé Brailon / Service Qualité    | Date de révision | 12/11/2024 |
| Modifié par | Chloé Brailon / Service Qualité    | Date de révision | 19/05/2025 |