

		Code article : N240230	FICHE TECHNIQUE	Création 10/04/25
		Désignation : <u>RAISINS SULTANINES</u>		Version 01 du 10/04/25
18 av. Antoine Emile – 30340 Méjannes lès Alès ☎+33 04 66 54 33 50 / 📠 +33 04 66 54 33 54				Page 1 sur 1
Rédacteur FFS	Vérificateur THY	Approbateur APN		

Description	<p>Raisins sultanines avec addition d'huile de tournesol</p> <p><u>Ingrédients</u> : Raisins sultanines, huile de tournesol (Max 0,5%)</p> <p><u>Origines</u> : Turquie</p> <p>Produit garanti sans OGM, absence d'ionisation.</p>
Allergènes (Ingrédients et contaminations croisées)	Absence
Caractéristiques organoleptiques	<p>Couleur : typique du raisin sultanine, dorée à noir</p> <p>Goût et odeur : typiques du raisin sultanine, sans arrière-goût ni odeurs étrangères.</p>
Caractéristiques Physico-chimiques	<p>Nombre de raisins : 250 – 360 /100g ±10%</p> <p>Pédoncules : 6 /100g</p> <p>Fruits abîmés : 8 /100g</p> <p>Moisissures : 4 /100g</p> <p>Fruits confits : 5 /100g</p> <p>Fruits flétris : 5 /100g</p> <p>Tiges :</p> <p>< 10 mm : 5 /carton</p> <p>> 10 mm : 3 /carton</p> <p>Cailloux : 2 /T</p> <p>Caillou incrusté dans le fruit (< 2mm) : 1 / carton</p> <p>Autres corps étrangers exogènes : 2 / carton</p> <p>Humidité : 13 – 17%</p>
Caractéristiques Microbiologiques	<p>Flore totale : < 100 000 ufc/g</p> <p>E.coli : < 100 ufc /g</p> <p>Salmonelles : Absence / 25g</p> <p>Levures, Moisissures : < 100 000 ufc/g</p>
Caractéristiques nutritionnelles (Valeurs moyennes pour 100g)	<p>Energie : 300 kcal – 1254 kJ</p> <p>Matières grasses : 0,2 g</p> <p> Dont Acides gras saturés : 0,06 g</p> <p>Glucides : 74,3 g</p> <p> Dont sucres : 63,8 g</p> <p>Fibres alimentaires : 5,1 g</p> <p>Protéines : 2,9 g</p> <p>Sel : 0,05 g</p>
Conservation	<p><u>DDM</u> : 12 mois, dans les conditions recommandées</p> <p><u>Conditions de stockage optimales</u> : A conserver dans un lieu sec (<60%HR) et frais (<10°C), emballage d'origine fermé.</p>
Conditionnement	Sachet PE dans carton de 12,5kg