

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : novembre 20 / November 20
Ref : 00181/RSG1	
RAISINS GOLDEN AFRIQUE DU SUD 10 x 1 KG GOLDEN RAISINS SOUTH AFRICA 10 x 1 KG	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Raisins secs Golden / <i>Golden Raisins</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Raisins, huile végétale de tournesol (non hydrogénée), conservateur : dioxyde de soufre E220 / <i>raisins, sunflower oil non hydrogenated, preservative: sulphur dioxide E220.</i>
Origine/ <i>Origin</i> :	Afrique du Sud / <i>South Africa</i>
Calibre / <i>Caliber</i> :	210-310 /100g
Grade / <i>Rank</i> :	Choice
Numéro de lot / <i>batch number</i> :	code production inscrit sur carton / <i>production date on carton</i>
Qualités organoleptiques / <i>Sensory characteristics</i> :	Couleur : doré clair à doré - Goût : caractéristique / <i>Color : light golden to golden - Flavour : typical</i>
Allergènes :	Sulfites / sulphites
Ionisation :	Produit non ionisé / <i>free from ionization</i>
OGM	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>

Analyse chimique / Chemical features		Caractéristiques physiques / Physical features
Taux d'humidité / <i>humidity rate</i> :	13-18%	Tolérances défauts / <i>Defect Tolerance</i> : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pédoncules / <i>stalks</i> : 3/ carton ○ Pédicelles / <i>Capstems</i> : 30/Kg ○ Corps étrangers / <i>foreign matter</i> : 1/1000Kg
Traitement au SO2 / <i>SO2 treatment</i> :	2000 mg/Kg	
Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features		
Coliformes / <i>coliforms</i> :	10	
E.coli	absence	
Salmonella	Negative/25g	
Ochratoxine A:	10 ppb max	



Caractéristiques microbiologiques / Microbiological features	
Flore totale <i>Total germs</i>	Max 10 000 ufc/g <i>Max 10 000 cfu/g</i>
Coliformes totaux Total coliforms	Max 10 UFC/g Max 10 cfu/g
E.coli :	Absence
Salmonelle <i>Salmonella</i>	Négative/25g <i>Absence/25g</i>
S.aureus :	absence
Entero-bactéries <i>Enterobacteriaceae</i>	max 1000 ufc/g <i>Max 1000 cfu/g</i>
Levures <i>Yeast</i>	Cible : 1000 ufc/g Max : 10 000 Ufc/g Target : 1000 ufc/g Max : 10 000 Ufc/g
Moississures Molds	Cible : 1000 ufc/g Max : 10 000 Ufc/g Target : 1000 ufc/g Max : 10 000 Ufc/g
Orchratoxine A Ochratoxin A	10 ppb max <i>10 ppb max</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ <i>Energy</i> :	945 Kj / 226 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0 g dont acides gras saturés: 0 g / 0 g of which saturated fat : 0 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	52 g dont sucres: 52 g / 52 g of which sugars : 52 g
Protéines / <i>Proteins</i> :	2.8 g
Sel / <i>Salt</i> :	0.02 g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Sachet plastique Plastic bag
Poids net / <i>Net weight</i> :	1 Kg
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220006211
DDM / <i>Best Before</i> :	18 mois après la date de conditionnement <i>18 months after production date</i>
N°Emballleur / <i>Packing number</i> :	13216 F
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur <i>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated.</i>

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	10
Dimensions colis / <i>Packaging size</i> :	L : 33.5 cm x l : 30 cm x h : 18 cm / L: 33.5 cm x w: 30 cm x h: 18 cm
Palettisation / <i>Palletization</i> :	72 colis par palette : 9 couches x 8 / 72 colis per palet : 9 layers x 8

