

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : **22316**

Dénomination légale : **Raisins secs extra blonds 1Kg**

Code douanier : 0806203090

Pays de transformation : Afrique du Sud

Description du produit :

Produit obtenu par déshydratation naturelle. L'huile est utilisée afin d'éviter les agglomérats.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Raisins secs, huile de tournesol non hydrogéné, conservateur : dioxyde de soufre (E220) (SULFITES).



CONSERVATION

Durée durabilité minimale : **12 mois dans son emballage d'origine.**

Conditions de conservation du produit :

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	311 Kcal/ 1303 kJ
- Matières grasses	0.69 g
Dont acides gras saturés	0.10 g
- Glucides	77.20 g
Dont sucres	74.60 g
- Fibres	2.97 g
- Protéines	2.48 g
- Sel	17.50 mg

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-			-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-			-
CRUSTACES et dérivés	-			-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-			-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-			-
LUPIN et dérivés	-			-
MOLLUSQUES et dérivés	-			-
MOUTARDE et dérivés	-			-
ŒUFS et dérivés	-			-
POISSONS et dérivés	-			-
SOJA et dérivés	-			-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	+			
SESAME et dérivés	-			-
CELERI et dérivés	-			-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	13-16%
Teneur de dioxyde de soufre (SO2)	2000 ppm
Couleur	Blond doré
Aspect	Raisins entiers de taille uniforme
Odeur / goût	Typique du raisin sec

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Salmonelles spp.	Absence
<i>E. Coli</i>	10 cfu/g
Germes totaux	50 000 cfu/g
Moisissures	30 000 cfu/g
Levures	30 000 cfu/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327003849		
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)	1.01		
Dimensions (L x l x h) (mm)	210x75x310		

Colis

EAN 14	13663327003846		
Poids net (kg)	12		
Poids brut (kg)	12.240		
Dimensions (L x l x h) (mm)	430x310x250		
Nombre d'UV / colis	12		

Palettisation

EAN 14	/		
Poids net (kg)	360		
Poids brut (kg)	392		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120		
Nombre de colis / couche	6		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	30		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.