



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Raisins secs 12.5 kg

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 5483

Dénomination légale : Raisins secs bruns

Code douanier : 08062030

Désignation commerciale : **Raisins secs TDCP**

Pays de transformation : Turquie

Description du produit : Raisins secs de la variété *Vitis vinifera L*, raisins naturellement non soufrés. L'huile est utilisée afin d'éviter les agglomérats.

Photo

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

Raisins secs, huile végétale non hydrogénée (graine de coton).

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 1 an (9 mois Fuseau)

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais (<25°C), sec et bien aéré, protéger contre la lumière du soleil directe.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeur nutritionnelles moyennes | Pour 100g de produit vendu |
|---------------------------------|----------------------------|
| - Énergie                       | 262 Kcal/1096 kJ           |
| - Matières grasses              | 0.50 g                     |
| Dont acides gras saturés        | 0.20 g                     |
| - Glucides                      | 59.20 g                    |
| Dont sucres                     | 59.20 g                    |
| - Fibres                        | 4.00 g                     |
| - Protéines                     | 3.40 g                     |
| - Sel                           | 0.03 g                     |



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

Raisins secs 12.5 kg

## 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 |
| <b>ARACHIDE</b> et dérivés                                   | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**             | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>CRUSTACES</b> et dérivés                                  | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***                         | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)                   | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>LUPIN</b> et dérivés                                      | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>MOLLUSQUES</b> et dérivés                                 | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>MOUTARDE</b> et dérivés                                   | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>ŒUFS</b> et dérivés                                       | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>POISSONS</b> et dérivés                                   | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>SOJA</b> et dérivés                                       | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg) | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>SESAME</b> et dérivés                                     | -                       | -                                  | -                    | -                               |
| <b>CELERI</b> 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%-17% |
|                            |         |
|                            |         |
|                            |         |



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Raisins secs 12.5 kg*

| Critères microbiologiques    |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Germes                       | Limite maximale |
| Germes totaux                | <100 000 ufc/g  |
| <i>Escherichia coli</i>      | 1000 ufc/g      |
| Entérobactéries              | -               |
| Staphylocoques pathogènes    | -               |
| Anaérobie sulfito-réducteurs | -               |
| Salmonelles                  | Absence         |
| Listeria monocytogène        | <100 ufc/g      |
| Bacillus cereus              | -               |
| Levures et moisissures       | <50 000 ufc/g   |

## DONNÉES LOGISTIQUES

| UVC                         |               |  |  |
|-----------------------------|---------------|--|--|
| EAN 13                      | 3663327012704 |  |  |
| Poids net (kg)              | 12.5          |  |  |
| Poids brut (kg)             | 12.9          |  |  |
| Dimensions (L x l x h) (cm) | 27*39*15      |  |  |

| Palettisation               |        |  |  |
|-----------------------------|--------|--|--|
| Poids net (kg)              | 800    |  |  |
| Dimensions (L x l x h) (cm) | 120x80 |  |  |
| Nombre de colis / couche    | 8      |  |  |
| Nombre de couches / palette | 8      |  |  |
| Nombre de colis / palette   | 64     |  |  |



## 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.