

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Raisins secs 1 kg

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 65A / VIF : 102016

Dénomination légale : Raisins secs bruns

Code douanier : 08062030

Désignation commerciale : **Raisins secs TDCP**

Pays de transformation : Belgique

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

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

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%-17%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Raisins secs 1 kg

--	--

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

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC	
EAN 13	3663327000312
Poids net (kg)	1
Poids brut (kg)	1,01
Dimensions (L x l x h) (cm)	35x25

Colis	
EAN 14	13663327000319
Poids net (kg)	10
Poids brut (kg)	10,64
Dimensions (L x l x h) (cm)	29x28x21,5
Nombre d'UV / colis	10

Palettisation	
Poids net (kg)	640
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.