



FICHE TECHNIQUE

RAISIN SULTANINE BIOLOGIQUE

Description :	Raisin Sultana, issu de l'agriculture biologique. Séchage naturel au soleil Conditionné sans sucre ajouté, sans conservateur
Origine :	IRAN : région de Qazvin
Calibre :	330 à 360 grains pour 100 gr.
Ingrédients :	Raisin Sultana, huile de tournesol (max 0,1 %) Issus de l'agriculture biologique
Certification :	ECOCERT
DLUO :	24 mois, à partir de la récolte et dans les conditions de stockage ci-dessous
Conservation :	A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité

Conditionnement / Palettisation

Conditionnement :	Carton de 10 kg
Colisage :	8 sachets de 500 g
Nombre de colis par palette :	96 colis par palette pour le vrac En palette 100 x 100

Caractéristiques Organoleptiques

Aspect :	Raisin sec rond
Couleur :	Marron foncé
Goût :	Sucré
Texture :	Moelleuse

Caractéristiques Nutritionnelles (100 g)

Energie :	344 kcal/1436 kJ
Matières grasses :	0,4 g
Dont acides gras saturés :	0 g
Glucides :	83,9 g
Dont sucres :	22,7 g
Protéines :	2 g
Sel :	0,25 g

Caractéristiques Microbiologiques

Flore totale :	<50 000 UCF/g
Levure et moisissures :	<5 000 UCF/g
Coliformes :	<10 UCF/g
E. Coli :	<10 UCF/g
Samonella :	Absence dans 25 g

Service qualité

Responsable qualité	Mme Tatyana PELVE
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	tatyana@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante commerciale	Melle Amandine DEBON
Téléphone	01 69 47 60 14
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

FLOWCHART – DIAGRAMME DE FABRICATION RAISIN SULTANA

1. Réception de la matière première
2. Passage sur tamis dépoussiérant
3. Elévateur
4. Cuve de lavage
5. 1^{ER} tri : élimination des cailloux et autres corps étrangers
6. Séchage par centrifugation
7. Convoyeur séparateur
8. Passage à l'étuve
9. 2^{ème} tri : élimination des raisins immatures
10. Elévateur
11. Tri des pédoncules
12. Ajout de l'huile végétale alimentaire Bio
13. 3^{ème} tri : élimination des raisins immatures par tamisage
14. Elévateur
15. Trieuse laser
16. Calibrage par tamisage
17. Flash Surgélation / Décongélation
18. Conditionnement
19. Stockage