



FICHE TECHNIQUE



RAISIN SULTANA

Description :	Raisin SULTANA
Origine :	IRAN
Ingrédients :	100 % Raisin sec Sultana
Calibre :	251-340 grains pour 100 gr.
DLUD :	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
Nombre de colis par palette :	800 kg par palette soit 80 cartons

Caractéristiques Organoleptiques

Aspect :	Raisin séché
Couleur :	Marron foncé
Goût :	Naturel, doux, sucré et fruité
Odeur :	Naturelle, sans arôme artificiel
Texture :	Naturelle, doux en bouche et ferme sous la dent.
Huile :	Mais

Caractéristiques Nutritionnelles (100 g)

Energie :	
Matières grasses :	
Dont acides gras saturés :	
Glucides :	
Dont sucres :	
Protéines :	
Sel :	

Caractéristiques Microbiologiques

Ochratoxine	Max 10 ng/g
Aflatoxine B1	Max 5 ng/g
Aflatoxines totales	15 ng/g

Caractéristiques physico-chimiques

	Max %	
Humidité :	16	
Baies endommagées :	100 gr/gr	2
Baies non-développées :	100 gr/gr	0,5
Baies germées	100 gr/gr	1
Baies sucrées avant mai :	100 gr/gr	0
Baies sucrées après mai :	100 gr/gr	2
Baies moisies :	100 gr/gr	0,5
Contamination :	100 gr/gr	2
Matières étrangères d'origine végétale :	Carton/N	0,07
Matières étrangères :	Ton/N	0
Parasite vivant :	carton/N	0
Pierre :	Ton/N	0
Sulfur Dioxide (S2O) :	ppm	350

Allergènes

Œuf :	Absence	Soja :	Absence
Traces de fruits à coques :	Présence	Sésame :	Absence
Céleri :	Absence	Gluten :	Absence
Crustacés :	Absence	Poisson :	Absence
Lait :	Absence	Mollusques :	Absence
Moutarde :	Absence	Lupin :	Absence
Arachide :	Absence	Dioxyde de soufre et sulfite :	Présence

Autres

OGM	Sans OGM
-----	----------

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