



Éléments Logistiques

Désignation Article

RAISIN GOLDEN
Sachet 1kg X 10

Code Article Maître Prunille

12057 00 01

Code Produit

2330

Gencod

3 502 490 020 591

DUN 14

03502490062768

Nomenclature Douanière

08062090 00

GTIN Palette

03502490186266

	PCB				Poids (g)			Dimension (mm)		
	Unité/co lis	Colis/co uche	Couche/ Pal	Colis/pal	Brut	Net	Net égoutté	h	l	p
Unité					1007,6	1000		260	205	40
Colis	10				10456	10000	0	225	300	400
Palette	560	8	7	56	610536	560000	0	1745	1200	800

DLUO	18 mois
------	---------

DMG	270 jours
-----	-----------

Maître Prunille - Sauvaud - 47440 Casseneuil

Contact: Sonia Belotti - Tel 05 53 36 19 27 - Fax 05 53 41 08 91 - Mail: sbelotti@maitreprunille.com

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/381
FRANCE PRUNE	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 22/04/2024 <i>Review</i>
	2330	Version : <i>Version</i>
		11

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2330

Version :
Version

11

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

- **Variété :** Vitis Vinifera L - Golden
- **Variety :** *Vitis Vinifera L - Golden*
- **Origine :** Afrique du Sud
- **Origin :** *South Africa*

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING PROCESS

A réception, les raisins secs sont agréés puis stockés en chambre froide à température régulée :
- jusqu'à expédition en carton d'origine,
- ou pour être pesés, conditionnés, passés au détecteur métallique et mis dans des cartons avant expédition.

At reception, an approval is carried out in laboratory. raisins are stored in a cold ware house:
- until shipment in original box,
- or to be weighed, metal detected and put in another type of pack before shipment.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

- **Forme :** Ovale
- **Shape :** *Oval*
- **Couleur :** Jaune clair à jaune ambré, uniforme à 70% au moins (qualité Standard)
- **Colour :** *Light yellow to amber yellow, at least 70% uniform (Standard quality)*
- **Texture :** moelleuse.
- **Texture :** *soft.*
- **Saveur :** Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile.
- **Flavour :** *Sweetly and fruity, no rancid taste caused by oil*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère. Absence d'odeur de rance provoquée par l'huile.
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign odour. No rancid odour caused by oil.*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **Calibre :** Medium 200 - 299 grains/100g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte.
- **Size :** *Medium 200 - 299 berries/100g. The size can be adjusted according to the crop.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/381
FRANCE PRUNE	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 22/04/2024 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2330

Version :
Version

11

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

- **Humidité :** ≤ 15 %, maximum 18% (méthode DFA)
- **Moisture :** *≤ 15 %, maximum 18% (méthode DFA).*
- **Liste ingrédients* :** Raisins secs golden, huile de tournesol ≤ 0,5%, antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX** (E220 ≤ 2000 ppm)
- **Ingredients list* :** *Golden raisins, sunflower oil ≤0,5, anti-oxidant : **SULPHUR DIOXIDE** (E220 ≤ 2000 ppm)*
- *Les allergènes sont indiqués en gras / *allergens written in bold*
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
- **Pesticides :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** *In accordance with EU regulation in force (396/2005) and its amendments*
- **Tolérances défauts - Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	≤ 10% tolérance +5%

- **Autres : Others :**
Absence d'insectes, de corps étrangers et de grains moisissus ou pourris.
Malgré le soin apporté, des traces d'infestation morte peuvent exceptionnellement subsister dans le produit.

5 – CONSERVATION

PRESERVATION

Assurée par la faible teneur en eau et les sulfites
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Provided by low water content et sulphites.
Optimal storage condition recommendation : 10 à 25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE

MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :
Without legislation – for information :

Germe	Maximum (ufc/g)
Flore totale	100 000
Levures	10 000
Moisissures	100 000
Entérobactéries	10 000
Coliformes totaux	1 000
E.coli	10
Bacillus cereus	1 000
Salmonelles	abs dans 25g
Listeria monocytogenes	100

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/381
FRANCE PRUNE	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 22/04/2024 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2330

Version :
Version

11

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a three-class plan.

Aflatoxines : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant
Aflatoxin: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** *NUTRITIONAL INFORMATION*

Valeur moyenne pour 100 g de produit : *Average value for 100 g of product :*

Energie / <i>Energy</i>	kJ	1387
	kcal	327
Matières grasses / <i>Total Fat</i>	g	0,7
<i>dont acides gras saturés / of wich saturated</i>	g	0,1
Glucides / <i>carbohydrate</i>	g	76
<i>dont sucres / of wich sugars</i>	g	67
Fibres / <i>Fibre</i>	g	4,0
Protéines / <i>protein</i>	g	2,3
Sel / <i>salt</i>	g	0,01

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling.

Rédigé par :
NOM : Célia Vergeot
FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 19/04/2024

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 22/04/2024