FICHE TECHNIQUE PRODUIT

RAISIN SULTANINES BIO

Description du produit:	**Raisins sans pepins obtenus par séchage naturel au soleil. Les raisins sont ensuite laves à l'eau puis nettoyés et tries manuellement et mécaniquement par Laser et rayons-X. Passage au détecteur de métaux.** **Utilisation d'huile végétale en enrobage afin d** *Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. Produit sans OGM, sans ionisation.
Code article :	FS017: 800g FS144: 3 kg FS103: 10 kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO 10
Ingrédients :	Ingrédient : Raisin* *ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes :	Traces possibles : fruits à coque, celeri, gluten, sésame, soja, moutarde, arachide, lait.
Origine :	Matières premières : NON UE Transformation : FRANCE
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie 321 kcal – 1360 kJ Matières grasses 0.9 g dont acides gras saturés 0.31 g Glucides 73 g dont sucres 70 g Fibres 4.2 g Protéines 3 g Sel 0.013g
Utilisation :	
Caractéristiques organoleptiques :	Odeur : Typique des sultanines, absence d'odeurs étrangères Saveur : Typique des sultanines, naturel et franc, sans goût étrangers Texture : Tendre avec très peu ou pas de cristallisation Apparence : foncé, brillant, grains entièrement détachés les uns
Caractéristiques physico-chimiques :	Rafles libres > 10mm/carton 1/10 cartons Rafles libres de 4-10 mm/carton 1 Rafles enfoncées / carton 2 Pierres > 5mm (/tonne) 5/20 tonnes Pédicelles (pour 100g) 2 Grains moisis 1% Grains cristallisés 1% Grains immatures 1% Grains endommagés 1% Corps étr

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025

Caractéristiques Microbiologiques :	Flore totale <100 000 ufc/g Levures <1 000 ufc/g Moisissures <50 000 ufc/g Salmonelles Absence/25g E.Coli Absence/25g Coliformes 10 ufc/g
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la règlementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.

Conservation :	- Conditions de stockage optimales : A conserver dans un local propre, sec, frais (environ 8°C) et à une humidité relative de 55%.
DDM :	12 mois à partir de la date de production.
Autres :	

FR-BIO-10
AGRICULTURE NON UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 12.11.2025