

SAS BEDOUIN	Fiche technique produit fini	CODE :	51A
84820 VISAN	RAISINS SECS GOLDEN	version	6

INGRÉDIENTS

100% raisin blond

DESCRIPTION

Grains de raisins blonds séchés. Origine **Afrique du Sud** ou **Iran**

Ce produit est garanti :

- n'ayant subi aucun traitement ionisant.
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- sans acide citrique ajouté.
- Allergènes: fruits à coque, sulfite.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Grains de couleur blond.

Goût : Goût caractéristique du raisin blond. Absence de goût de rance et de saveurs étrangères

Corps étrangers : < 2 par Kg

COMPOSITION

Raisin secs, adjuvant : huile végétale (durkex, issue de grain de coton) non hydrogénée en enrobage afin d'éviter les agglomérats (max 0.5%)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

Humidité :	< 19% +-2%	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
		Energie	Kcal 315
Grammage	250 grains par 100g.	Matières grasses	g 0.5
Pédoncules	1/100g	Acide gras saturés	g 0.12
Pédicelles	2/100g	Acide gras mono-insaturés	g 0
Grains abîmés	2/100g	Acide gras poly-insaturés	g 0
Grains secs	2/100g	Glucides assimilables	g 73.8
Huile d'enrobage	< 0.5 %	Fibres totales	g 5.3
SO2	< 25 ppm	Protéine	g 3.2
		sel	mg 31
		Phosphore	mg 90
		Potassium	mg 751
		Calcium	mg 53
		Magnésium	mg 30.4

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*

Germes aérobies mésophiles	< 300000/g
Coliformes thermotolérants	< 10/g
Coliformes totaux	< 1000/g
Staphylococcus Aureus	abs / g
Salmonelles	abs / 25g
Levures	< 1000/g
Moisissures	< 1000/g
Ochratoxine A	<10ppb

*Selon un plan à trois classes

CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

12 MOIS, en emballage fermé. Stockage à 12-15°C à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENTS

En sachet 250 g