

| | | | |
|--------------------|-------------------------------------|---------|-----|
| SAS BEDOUIN | Fiche technique produit fini | CODE : | 51C |
| 84820 VISAN | RAISINS SECS DE CORINTHE | version | 7 |

INGRÉDIENTS

Raisins de Corinthe, huile végétale (<0.5%) : palme et /ou tournesol

DESCRIPTION

Grains de raisins séchés. Origine Grèce (Vitis vinifera)

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, trace de sulfite.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Grains de couleur marron foncé.

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

Corps étrangers : < 3 par Kg

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

| Humidité : | < 18% +2% | VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g | |
|----------------------|-------------------------------|--|-----------------|
| | | Energie | Kcal 318 |
| Grammage | 700 grains par 100g.(+/- 20%) | Matières grasses | g 0.4 |
| Pédoncules | 10/100g | Acide gras saturés | g 0.1 |
| Pédicelles | 10/100g | Acide gras mono-insaturés | g 0 |
| Grains abîmés | 5/100g | Acide gras poly-insaturés | g 0 |
| SO2 | < 20 ppm | Glucides assimilables | g 75 |
| | | Fibres totales | g 6.7 |
| | | Protéine | g 2.5 |
| | | Sel | mg 6.25 |
| | | Phosphore | mg 180 |
| | | Fer | mg 4 |
| | | Zinc | mg 6 ppm |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Germes aérobies mésophiles | < 100000/g |
| E.Coli | < 10/g |
| Coliformes totaux | < 100/g |
| Staphylococcus Aureus | abs / g |
| Salmonelles | abs / 25g |
| Levures | < 5000/g |
| Moisissures | < 5000/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 250g.