

	FT-FR-0140		Fiche Technique Raisin Golden				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	4	Date de création :	11/2016	Date de révision :	16/06/2021		

Raisin Golden



Description :	Raisin GOLDEN grade A
Origine :	IRAN
Ingrédients :	99.5% Raisin sec Golden, huile de maïs
Calibre :	260-340 grains pour 100 gr.
DLUO :	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

Conditionnement :	Carton de 10 kg
Nombre de colis par palette :	800 kg par palette soit 80 cartons

Caractéristiques Organoleptiques

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

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Energie	1460 kj/344 kcal
Matières grasses :	0.46g
Dont acides gras saturés :	0.151g
Glucides :	79.52g
Dont sucres :	68.8g
Protéines :	2.53 g
Sel :	0

Caractéristiques Microbiologiques

Aflatoxine B1	0 ng/g
Aflatoxines totales	0 ng/g
Ochratoxine A	< 0.002 mg/kg
Salmonella	Absent 25gr
Flore total	Max 10.000ufc/g
Coliforme	Absent 1g
Levure et moisissure 25C/72h/G	1.0*10

Rédacteur / Date : 07/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 16/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 16/06/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours bloise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF/APE : 4638B - Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0140		Fiche Technique Raisin Golden				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	4	Date de création :	11/2016	Date de révision :	16/06/2021		

Caractéristiques Physiques

Humidité :	16%	
Baies endommagées :	100 gr/gr	2
Baies non-développées :	100 gr/gr	1
Baies germées	100 gr/gr	1
Baies sucrées avant mai :	100 gr/gr	0
Baies sucrées après mai :	100 gr/gr	5
Baies moisies :	100 gr/gr	1,5-2
Contamination :	100 gr/gr	2
Pédoncules présent sur le raisin	cm/Kg	Plus 10 mm : 1 4-10 mm : 2
La tige intégrée	Box/N	2
Matériaux végétaux incorporés	box/gr	0.07
Matières étrangères :	Ton/N	0
Parasite vivant :	carton/N	0
Pierre :	Ton/N	0
Sulfur Dioxide (S2O) :	ppm	Max 1500

Allergènes

Œuf :	Absence	Soja :	Absence
Traces de fruits à coques :	Absence	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 Commandes

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Qualité

Assistante administration des ventes	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.tr@gmail.com

Rédacteur / Date : 07/12/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 16/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 16/06/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 - NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523