

RAISINS SECHES

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FICHE TECHNIQUE N° 030115/031015/034015

1. Identification du produit :

Nom : Raisins séchés

Références : - 030115 (30g) - 031015 (100g) - 034015 (vrac)

Nomenclature douanière : 08062090

2. Caractéristiques :

Aspect : séché

Couleur : marron

Odeur : raisin séché

Humidité maximum : %

Produit non pasteurisé

Origine : Lot-et-Garonne



3. Composition :

Matières premières : Raisin* 100%

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

4. Valeurs nutritionnelles moyennes :

	100g	30g
Energie kcal	295,6	88,7
Energie kJ	1254,4	376,3
Matières grasses	0,7	0,2
Dont acides gras saturés	0,2	0,1
Glucides	68,0	20,4
Dont sucres	68,0	20,4
Fibres alimentaires	3,8	1,1
Protéines	2,5	0,8
Sel	0,0	0,0

5. Logo et Distinction :



Tous nos produits sont certifiés issus de l'agriculture BIOLOGIQUE par l'organisme certificateur QUALISUD qui effectue des contrôles réguliers chaque année. Notre licence est téléchargeable sur notre site Internet ou à l'adresse suivante : http://www.biolo'clock.com/download/BK_certificat.pdf

6. Stockage et durée de vie :

Date limite d'utilisation optimale du produit fixée à 12 mois. Elle est indiquée sur l'étiquette du sachet.

Avant ouverture : stockage dans un endroit sec à température ambiante, protégé de la chaleur et la lumière.

Après ouverture : stockage de préférence au frais. A consommer dans le mois après ouverture.

7. Conditionnements :

Nos raisins séchés sont conditionnés dans des sachets de 30g, 100g et 1kg.

8. Conseils d'utilisation :

Vous pouvez déguster nos raisins séchés au petit déjeuner ou au goûter.

Les raisins séchés peuvent également être consommés en tant qu'accompagnement d'un plat ou dans une salade en entrée. Ils peuvent aussi être utilisés dans la fabrication de pâtisseries. De plus ils sont très riches en glucides donc peuvent être consommés durant un effort sportif de longue durée.

9. Palettisation et dimension du produit :

9.1. Dimension du contenant

Référence contenant	Hauteur	Largeur	Poids
Sachets 30g	18cm	11cm	30g
Sachets 100g	15,5cm	13,5cm	100g
Sachets de 1kg	45cm	30cm	1.05kg

9.2. Palettisation

Voir tableau ci-après

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le non-respect des conditions de stockage susmentionnées peut entraîner une détérioration de la qualité de nos produits.

Référence contenant	Colisage	Longueur colis	Largeur colis	Hauteur colis	Poids colis en kg (brut)	Poids colis en kg (net)	Nb colis / couche	Nb couche max / pal	Nb colis / pal	Nb UVC / pal	Poids colis / pal - en kg (brut)	Poids colis / pal – en kg (net)	Hauteur palette
Sachets 30g	12	20cm	13,7cm	15,5cm	0,38	0,36	32	9	288	2304	109,00	104,00	1m60
Sachets 100g	8	20cm	13,7cm	15,5cm	1,30	1,00	32	9	288	2304	395,00	288,00	1m60
Sachets 1kg	12	38cm	25cm	22,5cm	13,00	12,00	9	7	63	756	780,00	756,00	1m10