

CODE ARTICLE BRUYÈRE : 01020310

Conditionnement : 1 kg.

CODE ARTICLE FOURNISSEUR : 2245

F.T. BASEE SUR FICHE FOURNISSEUR/FABRICANT.

Cette fiche a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus corrects et les plus complets disponibles au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Bruyère s.a. ne peut pas être rendue responsable pour la justesse et l'intégralité totales de ce document. Celui-ci a été établi sur base des données transmises par notre fournisseur/fabricant.

## Spécification produit

**Article n°** 2245

**Nom** C/12,5K RAISINS STD 9 GR.A

**Date** 23/10/2017

**Version** 7

### Déscription produit

#### RAISINS STD 9 GRADE A

<i>Ingrédient</i> <i>Pays</i>	<i>Pour cent</i> <i>Origine</i>	<i>Fonction</i>	<i>E-num</i> <i>variété</i>
raisins	99,50		
Turquie	raisins		
huile de graines de coton non hydrogéné	0,50		
Turquie	graines de coton		

### Données physico-chimiques

<b>Description</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Unité</b>
teneur de humidité	13	17	%
valeur pH	3,6	4,4	
raisins endommagés		3	%
raisins avec moisissures		3	%
raisins pas complètement mûrs		3	%
raisins sucrés			
raisins sucrés jusqu'à mai		3	%
raisins sucrés après mai		4	%
tiges/queues (4-10mm)		5	pcs/box
tiges/queues (> 10 mm)		2	pcs/box
Raisins non équeutés (capstems)		4	%
gravier < 2mm		2	pcs/box
cailloux (> 2mm)		1	pcs/box
corps étrangers		1	pcs/ton
nombre de raisins RÉCOLTE 2017	201	280	pcs/100 gram
corps étrangers dangereux (verre,...)		target: absence	
extraneous vegetable matter (E.V.M.)		1	pcs/ton

## Valeurs nutritives

### Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	1.064,00	Magnesium (mg)	35,00
Valeurs nutritives (kcal)	254,00	Phosphore (mg)	115,00
Totaux protéines (g)	3,40	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	1,80
Totaux carbohydrates (g)	59,20	Zinc (mg)	0,30
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	59,20	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	10,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	190,00
Totaux lipides (g)	0,50	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,20	VITAMINE B5 acide pantotheine (µg)	0,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	3.000,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0,10	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,00	VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	0,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	4,00	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	12,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	30,00	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	746,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	53,00		

## Données microbiologiques

	<b>Objectif</b>	<b>Tolérance</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Listeria monocytogenes	absence/absent/2	< 100cfu/g		
Salmonelles spp.	absence/absent	absence/absent	/25g	
Enterobacteriaceae	100	1.000	cfu/g	
E.coli	100	1.000	cfu/g	
Moisissures		< 50.000	cfu/g	
Levures		< 50.000	cfu/g	
Germes totaux		< 100.000	cfu/g	

## Données organoleptiques

**Aspect visu** typique de raisins

**Couleur** jaune-brun clair-brun foncé-noir

**Goût** typique de raisins, doux et fruité, légèrement caramélisé

**Odeur** typique de raisins, aucun odeur étrangère

## Conservation

D.L.U.O. à la date de production	12 mois
Température de conservation optimale	5 - 25°C
Humidité relative optimale	< 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	différentes possibilités
Location indication D.L.U.O.	
Méthode indication numéro de lot	différentes possibilités
Location indication numéro de lot	

## Emballage

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
<b>Type</b>	sac polyéthylène	boîte en carton	palette perdu
<b>Dimension</b>	<b>Longueur / cm</b>	27,00	120,00
	<b>Largeur / cm</b>	39,00	80,00
	<b>Hauteur / cm</b>	15,00	14,40
<b>Poids kg</b>	0,030	0,408	18,000
<b>Matériaux</b>	LDPE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 1,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 8,00

Nombre de couches type 1 / palette 8,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 64,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 64,00

## Unité

poids nets / unité 12,50 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable

## Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

## Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

## Déclarations légales

VALEURS NUTRITIVES : R NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+" : présent, "-" : absence, "?" : traces possibles.

Le produit (et les ingrédients) ne contient pas de nanomatériaux

## Allergènes

Nr	Code	Gs1Code	Nom	Valeur
1	1.1	UW	Blé	-
2	1.2	NR	Seigle	-
3	1.3	GB	Orge	-
4	1.4	GO	Avoine	-
5	1.5	GS	Epeautre	-
6	1.6	GK	Kamut	-
7	1	AW	Gluten	-
8	2.0	AC	Crustacés	-
9	3.0	AE	OEuf	-
10	4.0	AF	Poissons	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-
12	6.0	AY	Soja	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-
14	8.1	SA	Amandes	-
15	8.2	SH	Noisettes	-
16	8.3	SW	Noix	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-
20	8.7	ST	Pistaches	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-
22	8	AN	Fruits à coques	-
23	9.0	BC	Céleri	-
24	10.0	BM	Moutarde	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-
27	13.0	NL	Lupin	-
28	14.0	UM	Mollusques	-
29	20.0	ML	Lactose	-
30	21.0	NC	Cacao	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-
32	23.0	MK	Poulet	-
33	24.0	NK	Coriandre	-
34	25.0	NM	Mais	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-
36	27.0	MC	Boeuf	-
37	28.0	MP	Porc	-
38	29.0	NW	Carotte	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins R NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société R S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société R S.A..



Rue François Léon Bruyère, 34 – B-6041 Gosselies \* [www.bruyere.be](http://www.bruyere.be) \* Agrément AFSCA : AER/HAI/001729  
Secrétariat général : T 0032-71/25.01.58 \* F 0032-71/25.01.47 \* [info@bruycere.be](mailto:info@bruycere.be)  
T.V.A. BE 0431.703.151 / Enregistrement n° 082.711  
Contact qualité matières premières : [qualite.matprem@bruycere.be](mailto:qualite.matprem@bruycere.be) \* 0032-71/25.01.42