

RAISINS SULTANINES BIOLOGIQUE

PRESENTATION

Historique : Les fruits séchés sont probablement consommés depuis les débuts de l'agriculture, voici plusieurs millénaires. L'homme a très vite été capable de constater qu'en laissant sécher les fruits au soleil, il pouvait les conserver beaucoup plus longtemps. Venu de Chine voici 4 000 ans du nord de l'Inde, c'est sans doute par la célèbre Route de la Soie que l'abricotier atteignit le Moyen Orient avant d'être gréco-romain.

La dessiccation conduit à garder les fruits avec toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Le résultat est que le volume du fruit est fortement diminué. Le fruit séché représente alors un concentré de fruit frais.



Description : La sultanine est un cépage de **raisin sans pépin**, avec une saveur douce et sucrée, cultivé dans le monde pour la production de raisins frais et la préparation de raisins secs. L'origine de la sultanine pourrait être l'Afghanistan. Le nom évoque la vigne du sultan.

Ingrédient(s) : *Raisins sultanines, *huiles de tournesol (0.5% max)
*produits issus de l'agriculture biologique

Process de fabrication :

1. Séchage au soleil
2. Triage et nettoyage en machine et manuel
3. Adjonction d'un anti-agglomérant naturel: l'huile de tournesol
4. Emballage

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Les Raisins secs sont une excellente source de potassium, de fer et de cuivre. Ces fruits sont un excellent combustible pour les sportifs car très énergétiques.

Les raisins Sultanine se mangent tels quels en collation, ou comme condiment ou ingrédient associés à un peu près tous les aliments : céréales, salades, sauces, farces, pâtés, tartes, pains, biscuits, brioches...

Ils accompagnent souvent les couscous, les tajines et les pilafs.

Caractéristiques physiques et nutritionnelles :

<u>CRITERES</u>	<u>Moyenne pour 100 g</u>
• Humidité	Max. 15 %
• Glucides	64 - 66 g
• Protéines	1 - 3 g
• Lipides	0 g
• Fibres	5,4 - 7,4 g
• Cholestérol	< 0,5 mg
• Calcium	49 - 51 mg
• Fer	1 - 3 mg
• Potassium	790-810mg
• Magnesium	41 - 43mg
• Phosphore	89 - 91mg
• Vitamine C	2 - 4 mg

RAISINS SULTANINES BIOLOGIQUE

- Vitamine B1 < 0.08mg
- Vitamine B2 < 0.03mg
- Valeur énergétique 248-288 Kcal
1119-1159 KJ

CERTIFICATION

Codification douanière : 0806.20.30

Traçabilité :

Origine de la matière première et transformation : Turquie

Origine du conditionnement et distribution : France

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

Certification biologique de la matière première : ECOCERT Turquie -184 Sokak No : 60/3 TR-35230
Bornova Izmir - Turquie

Certification biologique du conditionnement et de la distribution: ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32
600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Allergène pouvant être présent sur la ligne de conditionnement et être un risque de contamination croisée : gluten, sésame, soja, moutarde, fruits à coques et lupin.

Mesures préventives anti allergènes mises en place par la société MARKAL :

- * le planning de conditionnement est défini en fonction des allergènes,
- * nettoyage complet après chaque produit.
- * nettoyage supplémentaire en fin de poste par une entreprise spécialisée.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 50 000 germes/g
Moisissures	< 50 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

RAISINS SULTANINES BIOLOGIQUE

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g/Kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4
Ochratoxine A	< 10

Métaux lourds :

	Cible mg/Kg ou ppm
Plomb	< 0.1
Cadmium	< 0.05

Autres :

Dioxines et PCB	< 1.5 pg/g de graisses
Benzopyrène	< 2 $\mu\text{g/kg}$

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/8	Film transparent	Carton C	RAISTC250	332948 7341258	2 mois	12 mois
1 kg /6	Film transparent	Carton B	RAISTC1	332948 7341128	2 mois	12 mois
10KG	Film plastique	Carton	RAISTC10	332948 7340124	2 mois	8 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions	Poids (Kg)	Grammage	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton C	195*180*145	0.135	503	24	10	240	1920
Carton B	250*215*220	0,219	503	14	7	98	588
Carton 10kg	-	-	-	8	7	56	56

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.