

RAISINS THOMPSON BIOLOGIQUES 250g

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 variété de raisin Thompson (*Vitis vinifera*) provient de Californie et a la particularité de ne pas avoir de pépins. C'est grâce à son mode de séchage au soleil qu'il peut être conservé beaucoup plus longtemps que les raisins frais.

Ingrédient(s) : Raisins Thompson*, huile de colza*.

*issu 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 colza/ 4. Emballage

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

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Ces fruits sont un excellent combustible pour les sportifs car très énergétiques.

Ils 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

CRITERES	Moyenne pour 100 g
Energie.....	1178 kJ / 278 kcal
Matières grasses.....	1,4 g
dont acides gras saturés.....	0,4 g
Glucides.....	61 g
dont sucres.....	60,6 g
Fibres alimentaires.....	3,7 g
Protéines.....	3,5 g
Sel.....	0,02 g

RAISINS THOMPSON BIOLOGIQUES 250g

CERTIFICATION

Codification douanière : 0806.20.90

Traçabilité :

Origine de la matière première : Non UE

Origine du conditionnement : France

Etiquetage :

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

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

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

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).

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

Résidus de Pesticides :

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

Mycotoxines :

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

RAISINS THOMPSON BIOLOGIQUES 250g

Métaux lourds :

	<i>Cible mg/kg ou ppm</i>
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,05

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	RAITC250	332948 7341251	2 mois	12 mois

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

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 250g/8	370*145*180	0,220	17	8	136	1088

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