

RAISINS origine FRANCE

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Raisins blancs et noirs

Date de création : 18/05/2021
Date de révision : 18/07/2023

Principales variétés référencées : Danlas, Muscat de Hambourg et Alphonse Lavallée

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France
Conservation :	Entre 4° et 8°C
Conditionnement :	Colis bois 50x30 : petites grappes - env 6kg
Palettisation :	Palettes perdues 80/120

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
France HVE								X	X	X		

Mode de production :

- Conforme à la charte Bon & Engagé
- Pour la production française nous exigeons un mode de production HVE.



Réglementation : Norme de commercialisation spécifique définie dans le règlement européen N° 543/2011

Exigence de qualité et de calibre :

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Grappe souple, avec des grains régulièrement répartis. Rafle verte
Epiderme	Légers défauts de forme, de coloration ou très légères brûlures de soleil admis
Tolérance de qualité	10%
Sélection variétale Bon et Engagé	Danlas, Muscat de Hambourg et Alphonse Lavallée

Critères organoleptiques par variété :

Période	Région	Variétés	Coloration minimum	IR Brix	Poids grappes	Poids colis 50x30
Juillet à octobre	Moissac	Danlas	Jaune	> 15°	75g < poids < 200g	Env 6KG
Août à octobre	Ventoux et luberon	Alphonse Lavallée	Noire, non violacée	> 14°	75g < poids < 200g	
Août à octobre	Ventoux et luberon	Muscat de Hambourg	Noire, reflets bleutés	> 16°	75g < poids < 150g	

COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Raisin

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés, sans conservateur (anhydride Sulfureux)E220.

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	264
KCAL	62.1
Matières grasses (g)	0.3
Dont acides gras saturés (g)	0.1
Glucides (g)	12.2
Dont sucres (g)	12.2
Fibres (g)	1.2
Protéines (g)	0.5
Sel (g)	0

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Pas de critère - Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS BON & ENGAGE

- Une qualité gustative garantie et des producteurs responsables :
 - Une sélection variétale adaptée à chaque bassin de production et une récolte échelonnée pour un optimum de maturité
 - Des fruits au taux de sucre contrôlés
- Des producteurs engagés dans des démarches Agroécologique : issus d'exploitations certifiés HVE
- Produit garanti sans conservateur après récolte (absence de SO₂)
- Produit conforme aux exigences EGALIM

