

FICHE TECHNIQUE BIO

RAISINS

IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Raisins

Date de création : 19/05/2021

Date de révision : 19/05/2021

Principales variétés référencées : Raisins jaunes, jaunes dorées, rouges, rosés, noirs et noirs à violets.

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Italie, Chili et Afrique du Sud
Conservation :	5°C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	5kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Présence sur le marché	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Période optimale								X	X	X		

Mode de production :

- Agriculture biologique

Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011
- Norme de l'agriculture biologique définie dans le règlement N° 834/2007 et N° 889/2007

Exigence de qualité et de calibre : Règlement CEE 1221/2008

Catégorie	Catégorie II
Forme, développement et coloration	Légers défauts admis. Suffisamment fermes et attachés. Plus irrégulièrement espacés.
Epiderme	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis
Tolérance de qualité	10%

Calibres admis :

Calibres	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Raisin de serre	150g	-	
Raisin de plein champ à gros grains	100g	-	
Raisin de plein champ à petits grains	75g	-	



COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Raisin

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifique : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

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

Informations nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	290
KCAL	68.1
Matières grasses (g)	0.16
Dont acides gras saturés (g)	0.054
Glucides (g)	15.7
Dont sucres (g)	15.5
Fibres (g)	0.9
Protéines (g)	0.72
Sel (g)	0.005

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

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

ATOUTS & CONSEILS DE PREPARATION

Atouts : Fruit ayant une bonne image, le raisin plaît par son attrait, ses différentes couleurs et formes de grain ainsi que par sa qualité. L'aspect de la grappe compte beaucoup pour les convives : privilégier les belles grappes et les présenter lavées.

Très facilement fractionnable, le raisin s'adapte parfaitement au portionnement, pratiqué en restauration collective. Selon les publics de convives, le choix se portera sur les variétés à goût neutre ou musqué, et sur les variétés à petits ou à gros grains. Pour les enfants en bas-âge, les variétés sans pépins ou apyrènes (seedless) sont mieux acceptées. Les variétés à gros grains (Italia, Red Globe) ont des peaux relativement épaisses et des pépins importants.

Conseils : À température ambiante, la durée de vie du raisin n'excède pas 24 à 48 heures. À 5°C, elle peut atteindre 3 jours.