

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

[FUTUROCOOP / NOISCOOP]

Raisins secs du Chili – Thompson, Flame, Crimson

Référence : RSN-CL-MIX-2026

Édition : v1.0 – Avril 2026

Usage : Commercial UE

Raisins secs – Origine Chili

Vitis vinifera L. · Chilean Seedless Raisins · nature & huilés

SEEDLESS

SUN-DRIED

ORIGIN CHILE

1. IDENTIFICATION PRODUIT

Dénomination commerciale	Raisins secs sans pépins – variétés multiples	Code NC / HS	0806 20 – raisins secs
Nom scientifique	<i>Vitis vinifera L.</i>	N° de lot / traçabilité	Format : AAAA-VAR-PROD-LOT
Origine	Chili – régions Atacama, Coquimbo, O'Higgins	Conformité UE	Règl. (CE) 1169/2011 – étiquetage
Récolte / séchage	Février – avril (hémisphère sud) · séchage solaire	Procédé	Séchage naturel au soleil (sun-dried)

2. VARIÉTÉS PROPOSÉES

● Thompson Seedless

Couleur : dorée à brun clair

Goût : doux, neutre, sucré

Usage : pâtisserie, snacking, petit-déjeuner, muesli

Part : ~75 % production chilienne

Standard mondial — équivalent Sultanine

● Flame Seedless

Couleur : rouge brique à bordeaux

Goût : plus fruité, légèrement acidulé

Usage : mix snacking premium, IAA différenciation

Part : ~15 % production

Positionnement visuel premium

● Crimson Seedless

Couleur : rouge foncé à pourpre

Goût : intense, plus sucré que Flame

Usage : mix trail, boulangerie premium

Part : ~10 % production

Variété tardive, tenue à la mastication

3. TRAITEMENT & PRÉSENTATION

VERSION NATURE

Sans ajout. Risque d'agglomération plus élevé — stockage strict requis.

Applications : IAA bio, cahiers des charges "sans additif", pâtisserie haut de gamme.

Étiquetage : « Raisins secs ».

VERSION HUILÉE (STANDARD EXPORT)

Enrobage léger d'huile végétale (tournesol ou coton) ≤ 0,5 % — évite l'agglomération.

Applications : distribution, snacking, industrie.

Étiquetage : « Raisins secs, huile végétale (tournesol) ».

4. CALIBRES COMMERCIAUX (NOMBRE DE RAISINS PAR 100 G)

CALIBRE	THOMPSON	FLAME	CRIMSON	USAGE PRINCIPAL
Select / Jumbo	200 – 280	180 – 250	180 – 240	Snacking premium, visuel
Standard	280 – 350	250 – 320	240 – 310	Distribution, IAA
Midget	350 – 450	320 – 400	310 – 390	Boulangerie, muesli, inclusion

Conforme standard CODEX STAN 67-1981 (Raisins secs) et normes DFA (Dried Fruit Association of California).

5. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité	15 – 18 %	Capstems (pédoncules)	≤ 2 / 100 g
Activité de l'eau (aw)	≤ 0,65	Sugared / cristallisés	≤ 5 %
Sucres totaux	≥ 60 %	Raisins endommagés	≤ 3 %
pH	3,8 – 4,2	Corps étrangers minéraux	≤ 0,05 %

6. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES & CONTAMINANTS

<i>Salmonella</i> spp.	Absence / 25 g	Ochratoxine A	≤ 8,0 µg / kg
<i>E. coli</i>	< 10 UFC / g	SO ₂ (dioxyde de soufre)	Absence (non sulfité)
Levures & moisissures	< 10 ⁴ UFC / g	Plomb (Pb)	≤ 0,10 mg / kg
Coliformes totaux	< 10 ² UFC / g	Résidus pesticides	Conformes Règl. (CE) 396/2005

Conformité Règl. (UE) 2023/915 (contaminants) · Règl. (CE) 2073/2005 (microbiologie) · Règl. (CE) 396/2005 (LMR). Les raisins secs du Chili sont soumis à contrôles renforcés sur OTA (Règl. (UE) 2019/1793 — annexe II).

7. ALLERGÈNES, OGM & ADDITIFS

Allergènes : produit sans allergène majeur (Annexe II Règl. UE 1169/2011). Risque de contamination croisée avec fruits à coque, gluten, sulfites — à évaluer selon site de conditionnement. **OGM** : non issu et non dérivé d'OGM. **Ionisation** : non ionisé. **Sulfites** : absence (produit non sulfité — le séchage solaire traditionnel du Chili n'en nécessite pas). **Additifs** : aucun en version nature · huile végétale ≤ 0,5 % en version huilée (à déclarer).

8. CONDITIONNEMENT, STOCKAGE & DDM

Vrac export	Cartons 10 kg / 12,5 kg / 25 lb	Stockage recommandé	5 – 15 °C · HR 55 – 65 % · à l'abri de la lumière
Sachets intérieurs	Film PE alimentaire étanche	DDM – nature	12 mois à partir du conditionnement
Big bags	Polypropylène alimentaire 500 / 1 000 kg	DDM – huilés	12 mois à partir du conditionnement
Palettisation	Palettes EUR 80×120 – norme NIMP 15	Après ouverture	Contenant hermétique, consommer sous 4 semaines

9. CERTIFICATIONS & DÉMARCHE QUALITÉ

GlobalG.A.P. · BRCGS Food Safety · IFS Food · HACCP · Agriculture Biologique UE & USDA (sur demande) · Kosher · Halal · Rainforest Alliance (sur demande) · Fair Trade (sur demande) · Traçabilité filière coopérative (code vignoble + lot + date de séchage).

10. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (POUR 100 G, VERSION NATURE)

NUTRIMENT	VALEUR / 100 G
Énergie	1 280 kJ / 301 kcal
Matières grasses	0,5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,1 g
Glucides	71 g
<i>dont sucres (fructose + glucose)</i>	65 g
Fibres alimentaires	4,5 g
Protéines	3,1 g
Sel	< 0,03 g
Potassium	749 mg (37 % VNR*)

*VNR = Valeurs Nutritionnelles de Référence (Règl. UE 1169/2011, Annexe XIII). Version huilée : +4-5 kcal/100 g, lipides +0,5 g.

Mentions légales. Les valeurs indiquées correspondent à des moyennes variétales et sont données à titre indicatif. Les spécifications contractuelles font foi et sont précisées dans le cahier des charges signé entre les parties. Document non contractuel en l'absence de visa. Importation depuis le Chili : accord d'association UE-Chili — droits de douane préférentiels applicables sur présentation EUR.1 / REX.

Visa Qualité

Nom · Fonction

Date : _____

Signature :