

	FICHE TECHNIQUE OLIVES	Code : Manuel HACCPol/ Annexe 13
	sales@marcor.be – tel : +32 (0)3 / 828 14 63	Version : 1002/2020 Page : 1/4

MC2326 : OLIVES NOIRES CONFITES DENOYAUTEES, EN BOITES 5/1

1-PRESENTATION DE L'ENTREPRISE:

Nom et adresse du site de production :
MARRAKECH TOP AGRO EXPORT
Marrakech, Maroc
Certification obtenu :

- ISO 22000 version 2005
- PIAQ version 2007

2-DESCRIPTION DU PRODUIT

NOM DU PRODUIT	Olives Noires Confites Dénoyautées	
TYPE D'EMBALLAGE	Boite métallique 5/1	
COMPOSITION	Ingrédients	% (en moyenne)
	Olives	47.6 %
	Eau, Sel, Acide lactique (E270), gluconate de fer(E579)	52.4 %
TRAITEMENT THERMIQUE	Stérilisation à 121.1°C pendant 20 min au moins	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	- Odeur : caractéristique d'olives absence d'odeur anormale (zapateria butyrique et putride) - Saveur : Caractéristique de l'olive « légèrement salé » sans aucune saveur anormale. - Couleur: noire luisant et homogène. - Texture : Bonne tenue de l'olive - Aspect : Liquide de couverture claire et limpide	
LOT / TRAÇABILITE:	- Code de l'usine : TA - Journée de fabrication en code : Jours de l'année. - Lettre de l'année : agréée par l'EACCE (L'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations) et reconnue internationalement. - L'heure de marquage au cours de production.	
INDICATIONS SUR L'ETIQUETTE	- Dénomination du produit. - Poids net. - Poids net égoutté. - Ingrédients. - Origine. - Adresse fabricant. - site web et mail du fabricant. - valeur nutritionnelle - La mention DLUO : à consommer de préférence avant la date figurant sur le fond. Avertissement du consommateur vis-à-vis des noyaux ou fragments de noyaux.	
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stockage au sein de magasins propres à température ambiante	
CONDITIONS DE TRANSPORT	Transport au biais de conteneurs propres et bien fermés.	

	FICHE TECHNIQUE OLIVES	Code : Manuel HACCPol/ Annexe 13
	sales@marcor.be – tel : +32 (0)3 / 828 14 63	Version : 1002/2020 Page : 2/4

3- DUREE DE VIE

PARAMETRES	SPECIFICATIONS
DLUO	3 ans
DUREE DE VIE ET STOCKAGE APRES OUVERTURE	Conservation après ouverture dans le réfrigérateur dans un autre récipient alimentaire, Durée de vie maximale après ouverture: une semaine au maximum

4- CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE

Tableau des critères microbiologiques pour les olives de table :

MICROORGANISMES	METHODES	UNITES	SEUIL
Micro-organismes aérobies totaux	NF EN ISO 4833	UFC/g	10 ⁶
Coliformes thermotolérants	NM 08.0.124	UFC/g	10 ²
Escherichia Coli	ISO 16649-2	UFC/g	10 ²
Staphylocoques pathogènes	NM ISO 6888-1	UFC/g	10 ²
Anaérobies sulfite-réducteurs	NM ISO 15213	UFC/g	10 ²
Clostridium Perfringens	ISO 7937	UFC/g	10 ²
Salmonelles/ 25g	NM ISO 6579		Absence
Levures	NM 08.0.123	UFC/g	10 ⁶
Moisissures	NM 08.0.123	UFC/g	10 ³

PARAMETRES	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
TEST DE STABILITE	- Absence de toute déformation de la boîte (bombage) - Différence de pH <0.5 unité entre la boîte témoin et les boîtes incubés - Pas de modification des caractéristiques organoleptiques	Le test est réalisé sur au moins 3 individus : - Boîte témoin à température ambiante - Boîte incubé 7 jours à 37°C - Boîte incubé 7 jours à 55°C

5- CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE

5-1 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

PARAMETRE	CIBLE	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
POIDS NET TOTAL	4200 g	± 42 g	Pesage par une balance électronique étalonné
POIDS NET EGOUTTE	2000 g	± 20 g	Pesage par une balance électronique étalonnée
CALIBRE	VN = 30/33	30 ≤ V ≤ 33	Nombre d'olives dans 100g x 0.7

	FICHE TECHNIQUE OLIVES	Code : Manuel HACCPol/ Annexe 13
	sales@marcor.be – tel : +32 (0)3 / 828 14 63	Version : 1002/2020 Page : 3/4

Défauts physiques	Couleur anormale	< 4 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% mous	< 6%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% piquées/ Dacussées	< 5%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% Ridées	< 2%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% Matière étrangère inoffensive	< 1/Kg	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Péduncule	2%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Déchirées	6%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Fruits mal dénoyautés	5%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Noyaux ou fragments	1%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% Cumul des fruits défectueux	< 12 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}

5-2 CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

PARAMETRE	CIBLE	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
TENEUR EN SEL	2°B - 4°B	< 4.5°B	Par un aéromètre étalonné
PH	5.5 -7	< 7,5	Par un pH-mètre étalonné

	FICHE TECHNIQUE OLIVES	Code : Manuel HACCPol/ Annexe 13
	sales@marcor.be – tel : +32 (0)3 / 828 14 63	Version : 1002/2020 Page : 4/4

6- VALEUR ENERGITIQUE ET NUTRITIONNELLE

Valeur Energétique	197	Kcal
	814	kJ
Matière grasse	20	g
dont acide gras saturés	3.1	g
Carbohydrates	3.6	g
Dont sucre	0	g
Fibres	3.55	g
Protéines	1.3	g
Sel	1.95	g
Cholestérol	0	g

7- CONTAMINANTS

Les métaux lourds :

conformément à la norme du codex pour les olives de table :

- Plomb ≤ 1 mg / Kg
- Etain (Sn) ≤ 200 mg / Kg

Résidus de pesticides :

Conformément aux normes réglementaires de limites résiduelles (LMR) de l'union européenne (UE) et l'ONSSA.

Les allergènes :

Absent (directives 2003/89/CE)

Les OGM (organismes génétiquement modifiés) :

Absent (règlement 1830 et 1829/2003/CE)

Ionisation :

Absent