



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MÉLANGE PROVENÇAL DÉNOYAUTÉ
PRODUCT SPECIFICATION : FRENCH RIVIERA MIX, PITTED

Informations générales / <i>General informations</i>			
Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	MÉLANGE PROVENÇAL DÉNOYAUTÉ / <i>FRENCH RIVIERA MIX, PITTED</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Les olives sont rigoureusement sélectionnées par des professionnels de l'olive. Elles sont ensuite associées avec divers ingrédients et aromates selon des recettes artisanales. A cette préparation est additionnée une saumure minutieusement élaborée afin de garantir une conservation optimale de la préparation tout en optimisant les qualités organoleptiques du produit. <i>The olives are rigorously chosen by professional.</i> <i>Olives are then associated to different ingredients and aromatics, according ancestral recipes.</i> <i>A thoroughly elaborated brine is added to this preparation, in order to guaranty an optimal conservation, and to keep the organoleptical quality of the product.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Dépourvue d'odeur et goût "zapatera" (odeur forte et âcre). / <i>Without any odour or taste of « zapatera » (strong smell).</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	Code emballleur : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Seau / <i>Pail</i>		
Grammage '(Poids Brut) / <i>Gross Weight</i> ' (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	Grands seaux/ Large pails : 8,7 kg (19.2 lb) 'Grands seaux / Large pails : 8,4 kg (18.52 lb)	Petits seaux/ Small pails : 3,95 kg (8.71 lb) 'Petits seaux / Small pails : 3,8 kg (8.38 lb)	
Grammage (Poids Net égoutté) <i>/ Drained Net Weight</i>	Grand seau / Large pail : 4,50 kg - 9,9 lb Petit seau / Small pail : 2 kg - 4,41 lb		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Eau, olives dénoyautées (olives vertes et noires), poivrons rouges et jaunes, citron, sel, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, épices, acidifiant : acide lactique, sorbate de potassium. / <i>Water, pitted olives (green and black olives), red and yellow bell-peppers, lemon, salt, sunflower oil, distilled vinegar, spices, lactic acid, potassium sorbate .</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	Avant ouverture / <i>Before opening</i> : 12 mois, à conserver entre 2°C et 6°C et au sec / <i>12 months between 2°C and 6°C in dry place</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	A conserver au frais / <i>Keep refrigerated</i> Après ouverture : A conserver au frais (2°C - 6°C) et en saumure ; et à consommer rapidement (sous 15 jours). / <i>After opening : Preserve the product in the fridge (between 2 and 6 °C) and in its brine ; and quickly consume (within 15 days after opening).</i>		
Recommandations de consommation / <i>Consumption advices</i>	Peut contenir des Noyaux et fragments de noyaux / <i>May contain Pits / Pit fragments</i> Nous vous recommandons de ne pas donner d'olives aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les macher et de s'étouffer Malgré nos contrôles, il peut parfois subsister des noyaux ou fragments de noyaux dans les olives dénoyautées (maximum 1%). Par conséquent, il est conseillé de faire attention lors de la dégustation du produit. / <i>We advise you not to give olives to young children, who might swallow them without chewing and chock. Although all our controls, pits or broken pits can still be present in pitted olives (maximum 1%). Be careful when serving.</i>		
Utilisations prévues / <i>Predicted uses</i>	Servir sans saumure en apéritif ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) / <i>Serve without brine as appetizer or used in cooking (cooked dishes, salads)</i>		
Peau de couleur vive, fine, exempt de taches et piqûres. Texture ferme et saine. Olive charnue sans noyau. / <i>Skin with a nice colour, without any stains or spots.</i> <i>Ferm and sain texture. Pulpoly olive, without pit.</i> 			

Composition confidentielle (% compris dans les fourchettes exprimées) / <i>Confidential Recipe (% included in range)</i>				
Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / <i>% to implementation</i>	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés <i>GMO-free / non-ionised Ingredients</i>
Eau / <i>Water</i>	40-45%	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Olives vertes / <i>Green olives</i>	20-25%	22-33	Maroc, Espagne, Grèce / <i>Morocco, Spain, Greece</i>	OUI / <i>YES</i>
Olives noires (dont gluconate ferreux) / <i>Black olives</i> (ferrous gluconate)	15-20%	22-33	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Poivrons rouges et jaunes / <i>Red & yellow bell peppers</i>	5-10%	NA / <i>NA</i>	Maroc ou Espagne / <i>Morocco or Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Citrons / <i>Lemons</i>	2-5%	NA / <i>NA</i>	UE, hors UE / <i>EU, outside EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Sel / <i>Salt</i>	2-5%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile de tournesol / <i>Sunflower oil</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	UE, hors UE / <i>EU, outside EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Epices / <i>Spices</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	UE, hors UE / <i>EU, outside EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Lactate tamponné / <i>Buffered lactate</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Sorbate de potassium / <i>Potassium sorbate</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	Chine / <i>China</i>	OUI / <i>YES</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MÉLANGE PROVENÇAL DÉNOYAUTÉ
PRODUCT SPECIFICATION : FRENCH RIVIERA MIX, PITTED

Liste des allergènes / <i>Allergens list</i>				
Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>				
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>			
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	Produit conditionné sur une ligne de fabrication transportant les produits allergènes suivants : lupins. <i>Packed on a process line using the following allergen products : lupini beans.</i>			
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, lupins, poissons, sulfites <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, lupini beans, fish, sulphites.</i>			
Selon liste FDA / <i>Following FDA rules</i>				
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>			
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	NA / <i>NA</i>			
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, poissons. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, fish.</i>			
Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / <i>Organoleptic, physical and chemical parameters</i>				
Critères / <i>Criteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Sel / <i>Salt</i>	%	Conductimétrie / <i>Conductivity</i>	3 à 5% / <i>3 to 5%</i>	-
pH / <i>pH</i>	-		3,2 - 4,8 US Market 3,2- <4,2	-
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
OGM / IONISATION / <i>GMO and irradiated product</i>	Produit ne contenant ni ingrédient OGM, ni ingrédient ionisé / <i>GMO free : not irradiated</i>			
Pesticides et métaux lourds / <i>Pesticides & Heavy metals</i>	Conformes à la législation européenne en vigueur / <i>In accordance with EU rules</i>			
Produit soumis au détecteur de métaux avant emballage / <i>Product passed through metal detector before packaging</i>				
Valeurs nutritionnelles / <i>Nutritional values</i>				
Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100g / <i>per 100g</i>		
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	730		
	kcal	177		
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	17		
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	2,2		
dont acides gras trans / <i>of which trans</i>	g	-		
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	3,3		
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0		
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	3,5		
Protéines / <i>Protein</i>	g	0,9		
Sodium	g	1,4		
Sel / <i>Salt</i>	g	3,8		
vit D		0		
sucré ajouté / <i>added sugars</i>		Nil		
Potassium	mg	Not checked		
Caractéristiques microbiologiques / <i>Microbiological parameters</i>				
Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>	
Flora mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	5.10 ⁶	-	
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	< 10 ⁶	-	
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)	< 10 ³	-	
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	< 10 ⁶	-	
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	< 10 ²	-	
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	< 10 ²	-	
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	Absence / <i>Nil</i>		