



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES VERTES FARCIES POIVRON  
PRODUCT SPECIFICATION : GREEN OLIVES STUFFED WITH BELL PEPPERS PASTE

| Informations générales / General informations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------|
| Dénomination légale du produit /<br><i>Legal denomination</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Olives vertes à la pâte de poivron /<br><i>Pitted green olives stuffed with bell pepper paste.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |              |
| Description produit fini /<br><i>Final product description</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Les olives sont dénoyautées et farcies avec une pâte à base de poivrons. /<br><i>The olives are pitted and then stuffed with a bell pepper based paste.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                 |              |
| Particularité produit /<br><i>Product specificities</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Farce à base de poivron, gélifiée et découpée en bande / <i>Stuffed with pieces of gelified bell peppers paste</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                 |              |
| Certification site de production /<br><i>Certifications</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Système qualité certifié IFS et BRC /<br><i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Code emballleur :<br><i>Packaging code</i><br>: | EMB 34 301 U |
| Conditionnement / <i>Packaging</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | sachet / bag                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                 |              |
| Grammage (Poids Net) / <i>Net Weight</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 320g / 11.29 oz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |              |
| Grammage (Poids Net égoutté)<br>/ <i>Drained Net Weight</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 150g / 5.29 oz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                 |              |
| Etiquetage liste des ingrédients /<br><i>Ingredients list</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Olives vertes farcies à la pâte de poivron 21% (eau, poivrons 20%, gélifiants : alginate de sodium, gomme de guar et chlorure de calcium, sel, acidifiant : acide citrique), poivrons, piments (dont <b>sulfites</b> ) , huile de tournesol, épices (ail, cumin, herbes de Provence, origan).<br>Saumure : eau, sel, acidifiant : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique. /<br><i>Green olives stuffed with pepper paste 21% (water, pepper 20%, gelling agent: sodium alginate, guar gum and calcium chloride, salt, acidifier: lactic acid), peppers, hot peppers (including <b>sulphites</b>), sunflower oil, spices (garlic, cumin, Provence's herbs, oregano).</i><br><i>Brine : water, salt, acidifier : lactic acid, antioxidant: ascorbic acid.</i> |                                                 |              |
| DDM / <i>Best Before Date</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 27 mois / <i>27 months</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |              |
| Conditions de conservation /<br><i>Storage conditions</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Après ouverture, doit être conservé au réfrigérateur (2°C-6°C) dans sa saumure et consommé sous 15 jours. / <i>After opening : Keep refrigerated (between 2 and 6 °C) in its brine and quickly consume (within 15 days after opening).</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |              |
| Recommandations de consommation /<br><i>Consumption advices</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Egouttez avant de servir.<br>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 leur dégustation surtout pour les jeunes enfants /<br><i>Serve without brine.</i><br><i>Although all our controls, pits or broken pits can still be present in pitted olives (maximum 1%). Be careful when serving to children.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                 |              |
| Utilisations prévues /<br><i>Predicted uses</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Utilisation directe consommateur (servir en apéritif) ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) /<br><i>Direct consumption or used in cooking (cooked dishes, salads)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                 |              |
| <div>Olives vertes farcies à la pâte de poivron gélifiée en bande, agrémentées de morceaux de poivron et de piment doux. /<br/><i>Green olives stuffed with gelified red bell peppers paste, mixed with pieces of bell peppers and sweet chili peppers.</i></div> <div></div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |              |

| Composition (poids net égoutté) / Recipe (Net drained weight)                                                                                                                                                                                                                                                  |                                               |                |                                  |                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients / Ingredients                                                                                                                                                                                                                                                                                      | % à la mise en œuvre /<br>% to implementation | Calibre / Size | Origine géographique /<br>Origin | Ingrédients non OGM / non ionisés<br>GMO-free / non-ionised Ingredients |
| Olives vertes farcies poivron 21% (Eau, poivron 20%, alginate de sodium, gomme de guar, chlorure de calcium, sel, acidifiant : acide citrique) / Green olives stuffed with bell pepper paste 21% (water, bell peppers 20%, gelling: sodium alginate, guar gum, calcium chloride, salt, acidifier: citric acid) | >85%                                          | 20 - 33        | Espagne / Spain                  | OUI / YES                                                               |
| Poivrons rouge et jaune (dont sel) / Red and yellow bell peppers (included salt)                                                                                                                                                                                                                               | 10 - 15%                                      | NA / NA        | Espagne / Spain                  | OUI / YES                                                               |
| Piments doux / Sweet chili peppers                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1-5%                                          | NA / NA        | Espagne / Spain                  | OUI / YES                                                               |
| Epices (ail, cumin, herbes de provence, origan) / Spices (garlic, cumin, Provencal herbs, oregano)                                                                                                                                                                                                             | 1-5%                                          | NA / NA        | UE, hors UE / EU, outside EU     | OUI / YES                                                               |
| Huile de tournesol / Sunflower oil                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1-5%                                          | NA / NA        | UE, hors UE / EU, outside EU     | OUI / YES                                                               |

| Composition saumure / Brine recipe  |                                               |                |                                  |                                                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients / Ingredients           | % à la mise en œuvre /<br>% to implementation | Calibre / Size | Origine géographique /<br>Origin | Ingrédients non OGM / non ionisés<br>GMO-free / non-ionised Ingredients |
| Eau / Water                         | non communiqué / not communicated             | NA / NA        | France / France                  | OUI / YES                                                               |
| Sel / Salt                          |                                               | NA / NA        | France / France                  | OUI / YES                                                               |
| Acide ascorbique / Ascorbic acid    |                                               | NA / NA        | hors UE / non EU                 | OUI / YES                                                               |
| Lactate tamponné / Buffered lactate |                                               | NA / NA        | UE / EU                          | OUI / YES                                                               |
|                                     |                                               |                |                                  |                                                                         |



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES VERTES FARCIES POIVRON**  
**PRODUCT SPECIFICATION : GREEN OLIVES STUFFED WITH BELL PEPPERS PASTE**

**Liste des allergènes / Allergens list**

| Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>                                                                             | Sulfites / <i>Sulphites</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 transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, lupins, poisson.<br><i>Packed on a process line using the following allergen products : tree nuts , lupini beans, fish.</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, poisson<br><i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, lupini beans, fish</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> | Produit conditionné sur une ligne de fabrication transportant les produits allergènes suivants : fruits à coque, poissons.<br><i>Packed on a process line using the following allergen products : tree nuts, fish.</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.<br><i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, fish.</i>                                            |

**Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / *Organoleptic, physical and chemical parameters***

| Critères / <i>Criteriae</i>                                                                                         | Unité / <i>Unit</i>                                                                               | Méthode / <i>Method</i>                 | Cible / <i>Target</i> | Tolérance / <i>Tolerance</i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Sel (saumure) / <i>Salt (brine)</i>                                                                                 | %                                                                                                 | Conductimétrie/<br><i>conductimetry</i> | 3 - 5 %               |                              |
| pH (saumure) / <i>pH (brine)</i>                                                                                    | -                                                                                                 |                                         | 3,2 - 4               | < 4,5                        |
| Goût et odeur étrangers /<br><i>Abnormal taste and odor</i>                                                         | -                                                                                                 | Dégustation / <i>Tasting</i>            | Absence / <i>Nil</i>  | -                            |
| OGM / IONISATION /<br><i>GMO and irradiated product</i>                                                             | Produit ne contenant ni ingrédient OGM, ni ingrédient ionisé /<br><i>GMO free, not irradiated</i> |                                         |                       |                              |
| Pesticides et métaux lourds /<br><i>Pesticides &amp; Heavy metals</i>                                               | Conformes à la législation européenne en vigueur /<br><i>In accordance with EU rules</i>          |                                         |                       |                              |
| Produit soumis au détecteur de métaux avant emballage / <i>Product passed through metal detector before packing</i> |                                                                                                   |                                         |                       |                              |

**Valeurs nutritionnelles / *Nutritional values***

| Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i> | Unité / <i>Unit</i> | Pour 100g / <i>per 100g</i> |  |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|--|
| Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>                                 | kJ                  | 412                         |  |
|                                                                      | kcal                | 100                         |  |
| Matières grasses / <i>Fat</i>                                        | g                   | 9,8                         |  |
| dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>                 | g                   | 1,5                         |  |
| Glucides / <i>Carbohydrate</i>                                       | g                   | 0,9                         |  |
| dont sucres / <i>of which sugars</i>                                 | g                   | < 0,5                       |  |
| Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>                        | g                   | 2,4                         |  |
| Protéines / <i>Protein</i>                                           | g                   | 0,9                         |  |
| Sel / <i>Salt</i>                                                    | g                   | 3,15                        |  |

**Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters***

| 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)             | < 10 <sup>4</sup>     | -                            |
| Levures / <i>Yeasts</i>                                                                                                                           | (ufc/g)             | < 10 <sup>3</sup>     | -                            |
| Moisissures / <i>Moulds</i>                                                                                                                       | (ufc/g)             | < 10 <sup>2</sup>     | -                            |
| Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>                                                                          | (ufc/g)             | < 10                  | -                            |
| Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>                                                                                                        | (ufc/g)             | < 10 <sup>3</sup>     | -                            |
| Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>                                                                                                | (ufc/g)             | < 10                  | -                            |
| Salmonelles / <i>Salmonella</i>                                                                                                                   | (ufc/25g)           | Absence / <i>Nil</i>  | -                            |
| Produit stable après étuvage à 37 °C pendant 7 jours – variation pH < 0.5. / <i>Stable product after 7 days at 37 °C - pH variation &lt; 0,5.</i> |                     |                       |                              |