



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES MANTEQUILLA (OCAL)
PRODUCT SPECIFICATION : MANTEQUILLA OLIVES (OCAL)

Informations générales / <i>General informations</i>			
Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	OLIVES VERTES ENTIERES Mantequilla (Ocal) / <i>WHOLE GREEN OLIVES Mantequilla (Ocal)</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Les olives vertes sont obtenues à partir de fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. Les olives sont ensuite désamérisées et conservées en saumure. Des graines de fenouil sont ajoutées aux olives pour les parfumer. <i>The green olives are obtained from fruits harvested during the ripening period, prior to colouring and when they have reached normal size. They are then cured and preserved in brine. fennel seeds are then added to flavour them.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Olives vertes OCAL / <i>OCAL olives</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	Code emballer : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Seau / <i>Pails</i>		
Grammage '(Poids Brut) / <i>Gross Weight</i> ' (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	Gd seaux/ Large pails : 8,7 kg (19.18 lb) 'Gd seaux / Large pails : 8,4 kg (18.52 lb)		
Grammage (Poids Net égoutté) <i>/ Drained Net Weight</i>	Large pails : 5 kg (11.02 lb)		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives vertes Mantequilla (Ocal), eau, sel, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, acidifiant: acide lactique, fenouil. / <i>Green olives Mantequilla (Ocal), water, salt, sunflower oil, alcohol vinegar, acidifier: lactic acid, fennel.</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>	Après ouverture : A conserver au frais et en saumure et à consommer sous 15 jours. / <i>After opening : Preserve the product in its brine and in the fridge after opening (15 days after opening). Keep a little oil in surface, in order to avoid Flora.</i>		
Recommandations de consommation / <i>consumption advices</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 avec les noyaux. / <i>We advise you not to give olives to young children, who might swallow them without chewing and chock with the pits.</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>		
Olives de couleur verte avec noyau. Parfumées aux fenouil. / <i>Whole green olives.</i> <i>With fennel.</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>
Olives vertes Mantequilla (dont sel) / <i>Green Mantequilla olives (including salt)</i>	55-60%	-	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Eau / <i>Water</i>	35-40%	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Sel / <i>Salt</i>	2,5-5%	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile de tournesol / <i>Sunflower oil</i>	0,6%	-	UE, hors UE / <i>EU, outside EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Vinaigre d'alcool / <i>Alcohol vinegar</i>	0,32% + pour ajuster pH < 4.2 si nécessaire / to adjust pH < 4.2 if necessary	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Lactate tamponné / <i>Buffered lactate</i>	0,08%	-	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Fenouil / <i>Fennel</i>	0,07%	-	Egypte, / <i>Egypt</i>	OUI / <i>YES</i>

Liste des allergènes / <i>Allergens list</i>	
Tel : +33 (0)4 67 43 16 23 ; Fax : +33 (0)4 67 80 06 94	
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>	2,5 - 5%	-
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	824	
	kcal	200	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	19	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	2,6	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	4,3	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0,5	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	3,2	
Protéines / <i>Protein</i>	g	1,3	
Sodium	g	1,9	
Sel / <i>Salt</i>	g	4,75	
vit D		0	
sucres ajoutés / <i>added sugars</i>		Nil	
Potassium	mg	35	

Caractéristiques microbiologiques / <i>Microbiological parameters</i>			
Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore 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>	