



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES VERTES ENTIERES JUMBO
PRODUCT SPECIFICATION: GREEN JUMBO OLIVES

Informations générales / General informations

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	OLIVES VERTES JUMBO / <i>GREEN JUMBO OLIVES</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Olives vertes obtenues à partir de fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. La couleur du fruit peut varier du vert au jaune paille. Après récolte, les olives vertes sont désamérisées par un traitement alcalin, puis mises en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation, conservées par adjonction d'agents acidifiants. / <i>Green olives obtained from fruits harvested during the ripening period, prior to colouring and when they have reached normal size. The colour of the fruit may vary from green to straw yellow. After harvest, the green olives are debittered with an alcalin treatment, then added with brine in which they undergo fermentation, preserved with acidifiers.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Olives JUMBO de gros calibre / <i>JUMBO olives, big size.</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 (18.52lb) ; Petits seaux / small pails : 3,95 kg (8.71lb) 'Gd seaux / Large pails : 8,4 kg (19.2lb) ; Petits seaux / small pails : 3,8 kg (8.38lb)		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	Grands seaux / Large pails : 5 kg (11.02 lb) Petits seaux / Small pails : 2,5 kg (5.51 lb)		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives vertes, eau, sel, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique. / <i>Green olives, water, salt, sunflower oil, alcohol vinegar, acidifier: lactic acid.</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 / <i>We advise you not to give olives to young children, who might swallow them without chewing and chock.</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 Jumbo de couleur verte / <i>Jumbo green olives.</i> 			

Composition (poids net égoutté) / Recipe (Net drained weight)

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 (dont sel) / <i>Green olives (including salt)</i>	98,75 - 99,9%	10 - 18	selon disponibilité Egypte, Grèce, Espagne / <i>depending on availability Egypt, Greece, Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile de tournesol / <i>Sunflower oil</i>	0,1 - 1,25%	NA / <i>NA</i>	UE, non UE / <i>EU, non EU</i>	OUI / <i>YES</i>

Composition saumure / Brine recipe

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>	96,5%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Sel / <i>Salt</i>	2,5%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Vinaigre d'alcool / <i>Alcohol vinegar</i>	0,8%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Lactate tamponné / <i>Buffered lactate</i>	0,2%	NA / <i>NA</i>	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>

Liste des allergènes / *Allergens list*

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 / *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 / <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 / *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	325	
	kcal	79	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	7	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	1	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	3,1	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	<0,5	
Protéines / <i>Protein</i>	g	0,8	
Sodium	g	1,1	
Sel / <i>Salt</i>	g	2,75	

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*

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>	