



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES NOIRES FACON GRECE DENOYAUTEES
PRODUCT SPECIFICATION : PITTED BLACK OLIVES DRY CURED

Informations générales / General informations

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	OLIVES NOIRES FACON GRECE DENOYAUTEES / <i>PITTED BLACK OLIVES DRY CURED</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Les olives noires façon Grèce sont obtenues à partir de fruits cueillis juste avant complète maturité. Après une brève immersion dans une légère solution alcaline, elles sont conservées par saupoudrage de sel dans des fûts tournés quotidiennement jusqu'à utilisation. <i>The black olives dry-cured are obtained from olives harvested just before they are fully ripe. After brief immersion in a weak alkaline solution, they are preserved by sprinkling salt in drums which are rotated daily until the olives are required.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Olives noires pulpeuses brillantes, dénoyautées / <i>Black and shiny pulpy olives, pitted</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 Net) / <i>Net Weight</i>	Petits seaux : 2,4kg / <i>Small pails: 5,3lb (2,4kg)</i> Grands seaux : 6kg / <i>Large pails: 13,2lb (6kg)</i>		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	NA		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives noires façon Grèce dénoyautées, sel, huile d'olive. / <i>Pitted black olives dry-cured, salt, olive oil.</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	Avant ouverture : 12 mois, à conserver entre 2°C et 6°C et au sec / <i>Before opening: 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 à consommer sous 15 jours. / <i>After opening : Preserve the product in the fridge after opening (15 days after opening).</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 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 en apéritif ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) / <i>Serve as appetizer or used in cooking (cooked dishes, salads)</i>		

Olives de couleur marron à noire, brillantes /
Brown to black shiny olives.





FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES NOIRES FACON GRECE DENOYAUTEES
PRODUCT SPECIFICATION : PITTED BLACK OLIVES DRY CURED

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

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / % to implementation	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés <i>GMO-free / non-ionised Ingredients</i>
Olives noires façon Grèce dénoyautées / <i>Pitted black olives dry-cured</i>	99,1	22-30	Olives Beldi : Maroc / <i>Morocco</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile d'olive / <i>Olive oil</i>	0,9	-	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>

Liste des allergènes / Allergens list

Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	NA / <i>NA</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>	NA / <i>NA</i>
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement seaux / <i>Cross contamination's risks on the pails 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>	6 - 8%	-
pH / <i>pH</i>	-	-	4,5 - 7	-
aw	-	-	< 0,92	-
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	1377	
	kcal	335	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	32	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	3,9	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	3,7	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0,7	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	11	
Protéines / <i>Protein</i>	g	2,5	
Sodium	g	3,6	
Sel / <i>Salt</i>	g	9	

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES NOIRES FACON GRECE DENOYAUTEES
PRODUCT SPECIFICATION : PITTED BLACK OLIVES DRY CURED

Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	XP V08-034 ou protocole équivalent	< 10 ⁶	-
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	NFV 08-059 ou protocole équivalent	< 10 ⁶	-
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)		< 10 ³	-
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	3M 01/02-09/89 C ou protocole équivalent	< 10 ²	-
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	NF ISO 15214	< 10 ³	-
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	NF EN ISO 6888-2	< 10 ²	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	BKR 23/07-10/11	Absence / <i>Nil</i>	-