



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES NOIRES "COQUILLOS" DENOYAUTEES
PRODUCT SPECIFICATION : BLACK OLIVES "COQUILLOS", PITTED

Informations générales / General information

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	OLIVES NOIRES COQUILLOS DENOYAUTEES / <i>PITTED BLACK OLIVES "COQUILLOS"</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Cueillies à maturité, les coquillos sont des olives noires au naturel traitées directement à la saumure dans laquelle elles subissent une fermentation. Elles ont ensuite conservées par adjonction d'agents acidifiants. / <i>Harvested at maturity, the coquillos are natural black olives treated directly by addition of salted brine in which they undergo natural fermentation. The olives are then preserved by addition of acidifiers.</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 emballer : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Seau / <i>Pails</i>		
Grammage (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	Petit seau/ <i>Small pails</i> : Poids Brut / <i>Gross Weight</i> 3.95 kg (8.7Lb) Petit seau/ <i>Small pails</i> : Poids Net / <i>Net Weight</i> : 3.81 kg (8.40Lb)	Grand seau/ <i>Large pails</i> : Poids Brut / <i>Gross Weight</i> 8,7 kg (19.2Lb) Grand seau/ <i>Large pails</i> : Poids Net / <i>Net Weight</i> : 8,4 kg (18.52Lb)	
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	Petit seau : 2kg / <i>Small pails: 4,41Lb</i>	Grand seau : 4,5kg / <i>Large pails: 9,9Lb</i>	
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives noires Coquillos dénoyautées, eau, sel, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique. / <i>Pitted black olives "Coquillos", water, salt, olive oil, sunflower oil, alcohol vinegar, acidifier: lactic acid.</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 en saumure et à consommer sous 15 jours. / <i>After opening : P reserve the product in its brine and 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>		
Peau de couleur vive (marron à violet foncé), fine, exempte de tâches et piqûres. Texture ferme et saine / <i>Skin with a nice colour (brown to deep purple), without any stains or spots.</i> <i>Pulpy olive, without pit. Firm and sain texture.</i> 			

Composition (poids net) / Recipe (Net 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 GMO-free / non-ionised Ingredients
Olives dénoyautées Coquillos (dont sel) / <i>Pitted black Coquillos (including salt)</i>	50,00	60-70	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Eau / <i>Water</i>	45,0	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Sel / <i>Salt</i>	2,5-5%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
huile (olive, tournesol) / <i>oils (olive & sunflower)</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Vinaigre d'alcool / <i>Alcohol vinegar</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	France / <i>France</i>	OUI / <i>YES</i>
Lactate tamponné / <i>Buffered lactate</i>	<1%	NA / <i>NA</i>	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES NOIRES "COQUILLOS" DENOYAUTEES
PRODUCT SPECIFICATION : BLACK OLIVES "COQUILLOS", PITTED

Liste des allergènes / Allergens list

Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	NA / NA
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement seaux / <i>Cross contamination's risks on the pails 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 / NA
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement seaux / <i>Cross contamination's risks on the pails packing line.</i>	NA / NA
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>	4 à 6%	-
pH / <i>pH</i>	-	-	< 4.2	-
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Absence</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	1394	
	kcal	339	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	35	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	4,6	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	2,3	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	-	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	4,3	
Protéines / <i>Protein</i>	g	1,5	
Sodium	g	1,6	
Sel / <i>Salt</i>	g	4	
vit D		0	
sucré ajouté / added sugars		Nil	
Potassium	mg	35	

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*

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)	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>	