



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MELANGE DES CAMPAGNES
PRODUCT SPECIFICATION : MELANGE MIX

Informations générales / <i>General informations</i>			
Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	MELANGE D'OLIVES DENOYAUTEES TOURNANTES, NOIRES ET VERTES / <i>MIX OF PITTED OLIVES (PINK BLACK AND GREEN)</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Mélange de 3 olives dénoyautées de différents degrés de maturité : des 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 ; des olives tournantes obtenues à partir de fruits de teinte rose, rose vineux ou brun, récoltés à la véraison et avant complète maturité ; et des olives noires confites obtenues à partir de fruits traités avec une solution alcaline puis oxydées pour prendre une belle couleur noire tout en restant ferme. / <i>Mix of 3 pitted olives at three different steps of their ripening : green olives obtained from fruits harvested during the ripening period, prior to colouring and when they have reached normal size; pink olives harvested during the colouring period, before complete maturity when they have reached a pink to purple shade ; and black-ripe olives obtained after alkaline treatment and oxidized to take on a very pretty shade of black while remaining firm.</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 égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	Petits seaux : 2kg / <i>Small pails: 4,4lb (2kg)</i> Grands seaux : 4,5kg / <i>Large pails: 9,9lb (4,5kg)</i>		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives dénoyautées (tournantes, noires et vertes), eau, sel, ail, huile de tournesol, épices, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium E202. / <i>Pitted olives (pink olives, black olives, green olives), water, salt, garlic, sunflower oil, spices, alcohol vinegar, acidifier: lactic acid, preservative: potassium sorbate E202.</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. 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 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>		
Peau de couleur vive, fine, exempt de taches et piqures. Texture ferme et saine / <i>Skin with a nice colour, without any stains or spots.</i> <i>Firm and sain texture.</i>			



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : MELANGE DES CAMPAGNES
PRODUCT SPECIFICATION : MELANGE MIX

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*

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>	4 - 6 %	-
pH / <i>pH</i>	-		3,2 - 4.8	-
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	2212	
	kcal	538	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	58	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	8,7	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	1,3	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0,7	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	3,3	
Protéines / <i>Protein</i>	g	1	
Sodium	g	1,25	
Sel / <i>Salt</i>	g	3,1	

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)	XP V08-034 ou protocole équivalent	5.10 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 ⁶	-
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>	