

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : olive noire dénoyautée 34/37 poche 5/1 - CODE 001397 (50LPR139) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : PEGASE	Version : d-INCO Mise à jour : 21/02/2017 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves d'olives VERTES entières noircies par un process d'oxydation puis dénoyautées. Produit stérilisé. Qualité première. Avant d'être utilisées les olives vertes plongées dans une saumure avec milieu alcalin (lessive alcaline) fermentent dans des citernes perdant ainsi leur amertume puis noircissent par oxydation dans des bains avec ajout de gluconate ferreux dans des cuves. Produit stérilisé à 121,1°C pendant 35 minutes.		
Dénomination légale	olives noires en saumure dénoyautée 34/37		
Nomenclature douanière	20 05 70 00 00 01 J		
Décision CTCPA	Norme CODEX pour les olives de table - CODEX STAN 66-1981 (Rev.1987, 2013) International Olive Council Standard pour les olives de table (RÉSOLUTION N° RÉ-2/91-IV/04 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE).		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09453 5 GTIN colis : 1 35 74980 09453 2 GTIN palette : 5 35 74980 09453 0		
Composition et origines	olive Noire <i>Olea Europea</i> Hojiblanca	Espagne	50%
	eau	Espagne	48,43%
	sel	Espagne	1,55%
	stabilisant de couleur : gluconate ferreux E579	Allemagne [sucre issu de canne à sucre ou de betterave]	0,02%
Contenance	4000 mL		
DDM	36 mois à température ambiante, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière		
DDM après ouverture	15 jours entre 1°C et 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique - Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure.		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : olives, eau, sel, stabilisant : gluconate ferreux		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	noir
Saveur	caractéristique de l'olive oxydée, peu prononcée, absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de l'olive oxydée, absence d'odeur étrangère
Aspect	brillant, texture ferme

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	4200		
Poids Net Egoutté (g)	2100		
Calibre – Métrologie	34 à 37 pour 100g (+/- 2%)		
Taux de sel	1,5%	1,6%	3,5%
	3,5°Bé		3,9°Bé
pH	6,0		8,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	ME inoffensives < 1 unité / kg
Pépins	< 4 noyaux et/ou fragments pour 1kg (= 1% du nombre de fruits)
Défauts produit	fruits tachés < 6% ; fruits mutilés < 4% ; fruits ridés < 3% ; texture anormale < 6% ; couleur anormale < 6% - cumul défauts < 17% nombre de fruits
Défauts process	fruits cassés < 5% ; présence de pédoncules < 5% ; défauts de calibre < 10%
Autres défauts	total défaut < 17%

CONTAMINANTS

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : olive noire dénoyautée 34/37 poche 5/1 - CODE 001397 (5OLPR139) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : PEGASE	Version : d-INCO Mise à jour : 21/02/2017 Page : 2 sur 2

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives Fer (Fe) < 150 ppm - Plomb < 1 mg/kg - Etain (Sn) < 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation selon l'arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	flore totale aérobie < 1 UFC/g		
Levures	< 1 UFC/g	Moisissures	< 1 UFC/g
Coliformes	Entérobactérie < 1 UFC/g ; E. Coli < 1 UFC/g ; Entérocooccus < 1 UFC/g	Salmonelles	absence/25g
Germes pathogènes	Staphylococcus Aureus < 1 UFC/g ; Listeria monocytogènes : absence/g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	bibliographie (table ASEMESA)		
Matières grasses (en g)	13	Protéines (en g)	0,5
Dont acides gras saturés (en g)	2,2	Sel (en g)	2,5
Glucides (en g)	0	Energie en kJ	530,0
Dont sucres (en g)	0	Energie en kcal	129,0
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	poche aseptique aluminisée	4,200	2,100	4,240	300	280	-
Colis	carton scotché	16,80	8,40	17,00	339	254	284
Palette	bois	672	336	720	1200	800	1286

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
4	10	4	40
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	Oui Non	40	160

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Sticker poche : "LOT : L - ABCD/1234" L : lot ; ABC : quantième de production (A=1, B=2, C=3, D=4, E=5, F=6, G=7, H=8, I=9, J=0) ex :AJF=106 ; D : lettre de l'année (D=4 année 2004 ; E=5 année 2005) ; 1234 : code interne de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Sticker poche : "A consommer de préférence avant le : DLUO" mm/aaaa [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Sticker carton : N° de lot : "LOT : L - ABCD/1234" L : lot ; ABC : quantième de production (A=1, B=2, C=3, D=4, E=5, F=6, G=7, H=8, I=9, J=0) ex :AJF=106 ; D : lettre de l'année (D=4 année 2004 ; E=5 année 2005) ; 1234 : code interne de production
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Sticker carton : "A consommer de préférence avant le : jj.mm.aaaa" [fin de mois]