	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : **non contrôlée**
	Dénomination : **olive noire rondelle - CODE 001412 (5OLPR132)** *Origine* : **Espagne** *(lieu de dernière transformation)*	Version : a-INCO Mise à jour : 24/02/2015 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves d'olives VERTES entières noircies par un process d'oxydation puis coupés en rondelles. 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.		
Dénomination légale	olives noires en saumure en rondelle		
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 Nº RÉS-2/91-IV/04 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE).		
Gencod	GTIN UVC : 8 410522 00241 3 GTIN colis : 1 84 10522 00241 0 GTIN palette : 5 84 10522 00241 8		
Composition et origines	olive noire *Olea Europea* Hojiblanca	Espagne	52%
	eau	Espagne	46,52%
	sel	Espagne	1,48%
	stabilisant de couleur : gluconate ferreux E579	Allemagne [sucre]	< 0,01%
Contenance	3100 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

	Minimum	***Moyenne***	***Maximum***
Poids Net (g)	3000		
Poids Net Egoutté (g)	1560		
Calibre – Métrologie	mesure épaisseur rondelle : 5 à 8 mm		
Taux de sel	1,5% 3,5°Bé		3,5% 3,9°Bé
pH	6,0		8,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	ME inoffensives < 2 unités / kg
Pépins	1 noyau ou fragment de noyaux est tolérée pour 300g de PNE de pulpe d'olives
Défauts produit	fruits tachés et ridés < 25% ; brisures < 50% ; fruits mous < 5% classification usine[rondelles cassées : STANDARD < 30% ; CHOICE < 25% et PREMIUM < 15%]
Défauts process	présence de pédoncules < 6%

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)

Allergènes présents	***Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes*** - 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 règlementation 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) < 250 mg/kg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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 ; Entérococcus < 1 UFC/g	**Salmonelles**	Absence/25g
Germes pathogènes	Staphylococcus Aureus < 1 UFC/g ; Listeria monocytogènes : absence/25g		

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)	2,3	**Sel (en g)**	1,8
Glucides (en g)	0	**Energie en kJ**	533,0
Dont sucres (en g)	0	**Energie en kcal**	130,0
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	3,000	1,560	3,195	153,5	153,5	178,3

TRACABILITE

Définition d'un lot	une journée de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	"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	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur un des fonds" Jet d'encre sur le couvercle : "jj/mm/aaaa" [DLUO fin de mois]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.