	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : **non contrôlée**
	Dénomination : **olive noire dénoyautée 34/37 boîte 4/4 - OF - CODE 000705 (5OL043)** *Origine* : **Espagne** *(lieu de dernière transformation)*	Version : g-INCO Mise à jour : 24/02/2015 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves d'olives noircies par oxydation dénoyautées de calibre 34/37 de qualité première. Produit stérilisé (température 120°C maintenue pendant 20 min.). Avant d'être utilisées les olives vertes (ou tournantes) sont conservées en saumure avec ou sans milieu alcalin, fermentées ou non puis noircissent par oxydation dans des bains avec ajout de gluconate ferreux dans des cuves pendant 1 mois à 2 ans.		
Dénomination légale	olives noires en saumure dénoyautées 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.1-1987) 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 : 3 574980 00012 3 GTIN colis : 1 35 74980 00012 0 GTIN palette : 5 35 74980 00012 8		
Composition et origines	olive noire Cacereña	Espagne	
	eau du réseau	Espagne	
	sel	Espagne	2,6 à 2,8%
	stabilisant : gluconate ferreux E579	Allemagne [sirop de glucose de blé ou de maïs]	0,01%
Contenance	850 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, dans un endroit sec		
DDM après ouverture	15 jours entre 8°C et 12°C dans un récipient alimentaire clos non métallique -hors de la boîte - 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	noire uniforme
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)	830		
Poids Net Egoutté (g)	360		
Calibre – Métrologie	34 à 37 unités pour 100g (+/- 2%)		
Taux de sel	2,0°Bè	3,0°Bè	4,0°Bè
pH	6,5	7,0	7,5

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)

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 - Plomb < 1 mg/kg et Etain (Sn) < 250 mg/kg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37,0°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	aérobie mésophile à 30°C < 10 UFC / g		
Levures	< 10 UFC / g	**Moisissures**	< 10 UFC / g
Coliformes	E coli B glucuronidasa positivas < 10 UFC / g	**Lactobacilles**	
Germes pathogènes	Shigella : absence / 25 g	**Salmonelles**	absence / 25 g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	Bibliographie ASEMESA 22/07/14		
Matières grasses (en g)	15	**Protéines (en g)**	0,5
Dont acides gras saturés (en g)	2,6	**Sel (en g)**	2
Glucides (en g)	0	**Energie en kJ**	575,0
Dont sucres (en g)	0	**Energie en kcal**	130,0
Fibres (en g)	2,5		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	**Net Egoutté**	**Brut**	**L**	**l**	**H**
UVC	boîte fer blanc	0,830	0,360	0,860	100	100	115

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la boîte : "L123 hh:mm PROD : jj/mm/aa" L : lot ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; PROD : jj/mm/aa : jour de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Sur boîte lithographiée : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds" Jet d'encre sur la boîte : "EXP jj/mm/aa" [fin de jour]

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