

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	<b>Dénomination : olive verte dénoyautée 34/37 boîte 5/1 - CODE 001395 (5OLPR135)</b> <b>Origine : Espagne</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>	b-INCO 24/02/2015 Version : 1 sur 2 Mise à jour : Page :

### DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>Définition</b>	Les olives vertes subissent un processus de désamérisation dans une solution alcaline puis sont conservées dans une saumure ou elles subissent un processus de fermentation. Elles sont ensuite dénoyautées. Après lavage, les olives sont conditionnées à pH faible. Produit pasteurisé. Qualité première.		
<b>Dénomination légale</b>	olives vertes confites en saumure dénoyautées 34/37		
<b>Nomenclature douanière</b>	20 05 70 00 00 01 J		
<b>Décision CTCPA</b>	Norme CODEX pour les olives de table - CODEX STAN 66-1981 (Rev.1-1987) International Olive Council Standard pour les olives de table (RÉSOLUTION N° RÉS-2/91-IV/04 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE).		
<b>Gencod</b>	GTIN UVC : 3 574980 00007 9 GTIN colis : 2 35 74980 00007 3 GTIN palette : 6 35 74980 00007 1		
<b>Composition et origines</b>	olive verte <i>Olea Europea</i> Hojiblanca	Espagne	46,51%
	eau	Espagne	50,47%
	sel	Espagne	2,82%
	régulateur d'acidité : acide citrique E330	Chine [maïs]	0,2%
<b>Contenance</b>	4250 mL		
<b>DDM</b>	36 mois à température ambiante, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière		
<b>DDM après ouverture</b>	15 jours entre 1°C et 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique - Les olives doivent toujours être recouvertes par la saumure.		
<b>Déclaration d'étiquetage</b>	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : olives, eau, sel, régulateur d'acidité : acide citrique		

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	verte
<b>Saveur</b>	caractéristique, absence de saveur étrangère
<b>Odeur</b>	caractéristique, absence d'odeur étrangère
<b>Aspect</b>	caractéristique

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
<b>Poids Net (g)</b>	4300		
<b>Poids Net Egoutté (g)</b>	2000		
<b>Calibre – Métrologie</b>	34 à 37 pour 100g (+/- 2%)		
<b>Taux de sel</b>	4,0%		6,0%
<b>pH</b>			4,0
<b>Acidité totale</b>	0,4 %		0,6 %

### DEFAUTS

<b>Matières étrangères</b>	absence
<b>Matières étrangères végétales</b>	matières étrangères inoffensives < 1 unité / kg
<b>Pépins</b>	présence noyaux ou fragments de noyaux < 1 unité / kg
<b>Défauts produit</b>	fruits cassés < 5% ; fruits tachés < 6% ; fruits ridés < 3% ; texture anormale < 6% ; couleur anormale < 6% - cumul défauts < 17%
<b>Défauts process</b>	présence pédoncules < 5% ; défauts de calibre < 10%
<b>Autres défauts</b>	cumul défauts < 17% du nombre de fruits

### CONTAMINANTS

<b>Ionisation</b>	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	--

<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-8 Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<b>Dénomination :</b>	<b>olive verte dénoyautée 34/37 boîte 5/1 - CODE 001395 (5OLPR135)</b>	b-INCO 24/02/2015
<b>Origine :</b>	<b>Espagne (lieu de dernière transformation)</b>	Version : 2 sur 2 Page :
<b>OGM</b>	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – 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)	

<b>Allergènes présents</b>	<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)		
<b>Pesticides</b>	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		
<b>Métaux lourds</b>	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 - Plomb < 1 mg/kg et Etain (Sn) < 250 mg/kg		

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Stabilité</b>	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
<b>Flore</b>	flore totale aérobie < 100 UFC/g		
<b>Levures</b>	< 10 UFC/g	<b>Moisissures</b>	< 10 UFC/g
<b>Coliformes</b>	Entérobactérie < 10 UFC/g ; E. Coli < 10 UFC/g ; Entérocooccus < 10 UFC/g	<b>Salmonelles</b>	absence / 25g
<b>Germes pathogènes</b>	Staphylococcus Aureus < 10 UFC/g ; Listeria monocytogènes : absence / 25g		

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	bibliographie (table ASEMESA)		
<b>Matières grasses (en g)</b>	15	<b>Protéines (en g)</b>	0,9
<b>Dont acides gras saturés (en g)</b>	2	<b>Sel (en g)</b>	3,75
<b>Glucides (en g)</b>	0	<b>Energie en kJ</b>	600,0
<b>Dont sucres (en g)</b>	0	<b>Energie en kcal</b>	146,0
<b>Fibres (en g)</b>	2,8		

### CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
<b>UVC</b>	boîte fer blanc	4,300	2,000	4,585	153,5	153,5	245,3

### TRACABILITE

<b>Définition d'un lot</b>	une journée de production
<b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>	"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
<b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b>	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]
<b>Mode d'identification d'un lot sur le colis</b>	absence
<b>Mode d'identification de la DDM sur le colis</b>	absence

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