

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
|                       | <b>FICHE TECHNIQUE</b>  | Document : FT1ffl-8<br>Diffusion : <b>non contrôlée</b> |
| <b>Dénomination :</b> | <b>olive verte dénoyautée 34/37</b><br><b>boîte 4/4 - OF - CODE 000703 (50L041)</b> | Version : h-INCO<br>04/03/2015                          |
| <b>Origine :</b>      | <b>Espagne</b><br><i>(lieu de dernière transformation)</i>                          | Mise à jour : 1 sur 2                                   |
| <b>Marque :</b>       | <b>JAIRO</b>  | Page :  |

### DESCRIPTION DU PRODUIT

|                                 |   |  |                                |
|---------------------------------|---|--|--------------------------------|
| <b>Définition</b>               | conserves d'olives vertes confites en saumure dénoyautées de calibre 34/37 de qualité première. Traitées avec une lessive alcaline puis conditionnées en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation lactique partielle. Produit pasteurisé. |  |                                |
| <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)<br>International Olive Council Standard pour les olives de table (RÉSOLUTION N° RÉ S-2/91-IV/04<br>NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE).                            |  |                                |
| <b>Gencod</b>                   | GTIN UVC : 8 413564 00072 1<br>GTIN colis : 1 84 13564 00072 7<br>GTIN palette : 5 84 13564 00072 5   |  |                                |
| <b>Composition et origines</b>  | olive verte Manzanilla  | Espagne  | 45,6%                          |
|                                 | eau   | Espagne  | 51%                            |
|                                 | sel   | Espagne  | 2 à 3,5%                       |
|                                 | acidifiant : acide citrique E330  | Allemagne [patate et maïs]                           | 0,12%                          |
|                                 | acidifiant : acide lactique E270<br>antioxydant : acide ascorbique E300   | Espagne [sucre de betterave]<br>Chine [patate douce] | 0,1%<br>0,1 g/l approx. 0,01 % |
| <b>Contenance</b>               | 850 mL  |  |                                |
| <b>DDM</b>                      | 3 ans à température ambiante, dans un endroit sec   |  |                                |
| <b>DDM après ouverture</b>      | 5 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique -hors de la boîte - Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure.  |  |                                |
| <b>Déclaration d'étiquetage</b> | <i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : olive vertes, eau, sel, acidifiants : acide citrique et acide lactique, antioxydant : acide ascorbique.  |  |                                |

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| <b>Couleur</b> | homogène verte             |
| <b>Saveur</b>  | franche et caractéristique |
| <b>Odeur</b>   | franche et caractéristique |
| <b>Aspect</b>  | texture ferme              |

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                              | <i>Minimum</i>           | <i>Moyenne</i> | <i>Maximum</i> |
|------------------------------|--------------------------|----------------|----------------|
| <b>Poids Net (g)</b>         | 830                      |                |                |
| <b>Poids Net Egoutté (g)</b> | 360                      |                |                |
| <b>Calibre – Métrologie</b>  | 34 à 37 unités pour 100g |                |                |
| <b>Taux de sel</b>           | 2,0°Bè<br>2%             | 3,0°Bè         | 6,0°Bè 3,5%    |
| <b>pH</b>                    |                          |                | 4,3            |
| <b>Acidité totale</b>        | 0,5%                     |                | 0,8%           |

### DEFAUTS

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Matières étrangères</b>           | absence   |
| <b>Matières étrangères végétales</b> | ME inoffensives < 1 unité / kg  |
| <b>Pépins</b>                        | présence noyaux ou fragments de noyaux < 1% PNE   |
| <b>Points noirs</b>                  |   |
| <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 de pédoncules < 5% ; défauts de calibre < 10%  |
| <b>Autres défauts</b>                | cumul défauts < 17% du nombre de fruits   |

|                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
|                       | <b>FICHE TECHNIQUE</b>  | Document : FT1ffl-8<br>Diffusion : <b>non contrôlée</b> |
| <i>Dénomination :</i> | <b>olive verte dénoyautée 34/37<br/>boîte 4/4 - OF - CODE 000703 (50L041)</b> | Version : h-INCO<br>04/03/2015                          |
| <i>Origine :</i>      | <b>Espagne<br/>(lieu de dernière transformation)</b>                          | Mise à jour : 2 sur 2                                   |
| <i>Marque :</i>       | <b>JAIRO</b>  | Page :  |

### 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>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  |

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Stabilité</b> | Stable après incubation<br>arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402 |
|------------------|--|

### CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|  |                                |                         |     |
|--|--------------------------------|-------------------------|-----|
| <b>Origine valeurs nutritionnelles</b> | Bibliographie ASEMESA 05/09/14 |                         |     |
| <b>Matières grasses (en g)</b>         | 17                             | <b>Protéines (en g)</b> | 1   |
| <b>Dont acides gras saturés (en g)</b> | 3                              | <b>Sel (en g)</b>       | 4   |
| <b>Glucides (en g)</b>                 | 0                              | <b>Energie en kJ</b>    | 669 |
| <b>Dont sucres (en g)</b>              | 0                              | <b>Energie en kcal</b>  | 163 |
| <b>Fibres (en g)</b>                   | 2,3                            |                         |     |

### CONDITIONNEMENT

|                | Nature matériau | Poids (en kg) |             |       | Dimensions (en mm) |     |      |
|----------------|-----------------|---------------|-------------|-------|--------------------|-----|------|
|                |                 | Net           | Net Egoutté | Brut  | L                  | I   | H    |
| <b>UVC</b>     | boîte fer blanc | 0,830         | 0,360       | 0,860 | 100                | 100 | 115  |
| <b>Colis</b>   | carton          | 4,98          | 2,16        | 5,64  | 316                | 260 | 120  |
| <b>Palette</b> | bois            | 717           | 311         | 823   | 1200               | 800 | 1600 |

### TRACABILITE

|  |   |
|--|---|
| <b>Définition d'un lot</b>                       | un jour de production   |
| <b>Mode d'identification d'un lot sur l'UVC</b>  | Jet d'encre sur la boîte : "L123 hh:mm PROD : jj/mm/aa"<br>L : lot ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; PROD : jj/mm/aa : jour de production |
| <b>Mode d'identification de la DDM sur l'UVC</b> | Sur boîte lithographiée : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle"<br>Jet d'encre sur la boîte : "EXP jj/mm/aa" [fin de jour]                              |

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