



FT N° 191733 Mise à jour 22/10/2021

DENOMINATION COMMERCIALE

Olives vertes 30/33 dénoyautées

DENOMINATION LEGALE

Olives vertes dénoyautées calibre 30/33

CODE ARTICLE **36081**

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne - RSI n° 21.166 2 CC

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS



DESCRIPTION DU PRODUIT

Olives de table vertes dénoyautées désamérisées de grosseur homogène prêtes à être mises à la consommation.

Ce produit répond aux exigences de la réglementation française en vigueur et au code des pratiques loyales pour les olives de table.

Nombre de fruits avant dénoyautage pour 100g : entre 30 et 33.

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter et rincer les olives vertes. Les hacher grossièrement et les incorporer dans une préparation pour « cake salé » aux lardons par exemple.

Astuce : Rincer plutôt les olives vertes à l'eau tiède.

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, laisser dans la saumure et conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement - à consommer rapidement (sous 7J).

INGREDIENTS

Olives vertes, eau, sel, acidifiants E270 et E330, antioxydant E300.

Peut contenir des noyaux ou des morceaux de noyaux.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	567 / 145
MATIERES GRASSES	15.0 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2,0 g
GLUCIDES	0 g
<i>dont sucres</i>	0 g
FIBRES ALIMENTAIRES	2,8g
PROTEINES	0,9 g
SEL	3,8 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût caractéristique, couleur verte brillante, chair de la même couleur et ferme.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : <4.3

Chlorure de sodium : 3 – 5,5%

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 950 g

CONTENANCE 850 ml

POIDS NET 800 g

POIDS NET EGOUTTE 360 g

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : L6032P01 +DLUO : JJ/MM/AAAA

L : Lot

6 : Dernier numéro de l'année de production soit 2016

032 : le centième de production

P : lettre pour la France

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 102 X 119 mm

COLISAGE

Colis de 12 boîtes.

DIMENSIONS DU COLIS

400 x 300 x 120 mm

PALETTISATION

Palette de 72 colis soit 12 couches de 6

GENCOD PRODUIT

3 664217 00083 2

GENCOD DU COLIS

13 664217 02083 7

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05084 8

