

## GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 16/03/2022

**Ingrediënten:** Water, olijven, zout, citroenzuur

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	600 kJ 146 kcal
Koolhydraten	0 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	15 g
- Waarvan verzadigd	2 g
Proteïnen	0,9 g
Zout	3,8 g
Vezels	2,8 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 16/03/2022

<b>Naam van het product</b>	Ontpitte groene Hojiblanca olijven (300-330)
<b>Type verpakking</b>	Metalen blik 4250 ml
<b>Samenstelling:</b>	
<b>Ingrediënten</b>	<b>% (gemiddeld)</b>
Olijven	44,56 %
Water	50,61 %
Zout	4,3 %
Citroenzuur (E-330)	0,45 %
<b>Oorsprong</b>	
	Spanje
<b>Organoleptische eigenschappen</b>	
	Typische smaak en geur, vrij van vreemde geuren of smaken.
<b>Gebruik</b>	
	Kant-en-klaar product. Voor directe consumptie of in culinaire bereidingen.
<b>GMO en bestraling</b>	
	Geen genetische manipulatie. Niet bestraald.
<b>Chemicaliën</b>	
	Er worden geen chemicaliën gebruikt voor de bewaring van het product.
<b>Conserveringsmethode / Thermisch proces</b>	
	Gepasteuriseerd product met Pu > 15 (10' bij 85 °C), steriel, vrij van ziekteverwekkers.
<b>Opslagcondities</b>	
	Bewaren op een droge koele plaats, weg van het daglicht, bij 20-25°C en RV 40-55%. Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen.
<b>Vacuüm</b>	≥ 4 cm Hg

### Opslag

PARAMETERS	SPECIFICATIES
THT	36 maanden vanaf de datum van productie.
Houdbaarheid en opslag na opening	Na opening in de koelkast bewaren in een andere bewaarverpakking voor levensmiddelen. Maximale houdbaarheid na opening: 15 dagen

## GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 16/03/2022

### Chemische eigenschappen

Parameters	Min.	Max.	Methode	Frequentie
PH	-	4,0	Ph-meter	Elke 10000 kg
Zout	3,9	5,85	Titratie	
Zuurgraad (% melkzuur)	0,4	0,60	Titratie	
Lood (ppm)	-	0,1	ICP-MS	Maandelijks
Cadmium (ppm)	-	0,02		
Tin (ppm)	-	200		
Kwik (ppm)	-	0,01		
Arseen (ppm)	-	0,015	ICP-MS	Jaarlijks
Pesticiden	Jaarlijkse externe analyse, >200 componenten			

### Microbiologische karakteristieken

MICRO-ORGANISMEN	Cfu/g	METHODEN	Frequentie
Listeria monocytogenes	Afwezig 25 g	Kweek in een specifiek medium	Per maand
Gisten	< 10		
Schimmels	< 10		

### Producteigenschappen

PARAMETER	
Totaal netto gewicht	4300 g
Netto uitgelekt gewicht	2000 g
Toleranties uitlekgewicht	T1 = 1970 g – T2 = 1940 g
Kaliber	300-330