

## OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 30/33

EAN 54 200532 0013 7

FICHE TECHNIQUE – 16/03/2022

**Ingrédients :** Eau, olives, sel, acide lactique (E330).

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	600 kJ 146 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	15 g
- Dont acides gras saturés	2 g
Protéines	0,9 g
Sel	3,8 g
Fibres alimentaires	2,8 g

### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 30/33

EAN 54 200532 0013 7

FICHE TECHNIQUE – 16/03/2022

<b>Nom du produit</b>	Olives vertes Hojiblanca dénoyautées (300-330)
<b>Type d'emballage</b>	Boite métallique 4250 ml
<b>Composition :</b>	
<b>Ingrédients</b>	<b>% (en moyenne)</b>
Olives	44,56 %
Eau	50,61 %
Sel	4,3 %
Acide citrique (E-330)	0,45 %
<b>Origine</b>	
	Espagne
<b>Caractéristiques organoleptique</b>	Goût et odeur typiques, sans odeur ni goût étrangers.
<b>Caractérisation</b>	Produit prêt à consommer Pour la consommation directe ou dans des préparations culinaires.
<b>OGM et irradiation</b>	Pas de manipulation génétique. Pas d'irradiation.
<b>Produits chimiques</b>	Aucun produit chimique n'est utilisé pour la conservation du produit.
<b>Méthode de conservation / Processus thermique</b>	Produit pasteurisé avec Pu > 15 (10' à 85°C), stériles, sans agents pathogènes.
<b>Conditions de stockage</b>	Stocker dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière du jour, à 20-25°C et à une humidité relative de 40-55%. Évitez les changements brusques de température.
<b>Sous vide</b>	≥ 4 cm Hg

## OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 30/33

EAN 54 200532 0013 7

FICHE TECHNIQUE – 16/03/2022

### Conditions de conservation

PARAMETRES	SPECIFICATIONS
Dluo	36 mois à partir de la date de production.
Duree de vie et stockage après ouverture	Conservation après ouverture dans le réfrigérateur dans un autre récipient alimentaire. DLC maximum après ouverture : 15 jours

### Caractéristiques chimiques

Paramètres	Min.	Max.	méthode	Frquenceé
PH	-	4,0	pH-mètre	chaque 10000 kg
Sel	3,9	5,85	Titratie	
Acidité (% d'acide lactique)	0,4	0,60	Titratie	
Plomb (ppm)	-	0,1	ICP-MS	Par mois
Cadmium (ppm)	-	0,02		
Étain (ppm)	-	200		
Mercure (ppm)	-	0,01		
Arsenic (ppm)	-	0,015	ICP-MS	par année
Pesticide	Analyse externe annuelle, >200 composants			

### Caractéristiques microbiologiques

MICROORGANISMES	Cfu/g	METHODES	Frquenceé
Listeria monocytogenes	Absent 25 g	Cultivez dans un milieu spécifique	Par mois
Levures	< 10		
Moisissures	< 10		

### Caractéristiques du produit

PARAMETRE	
Poids NET total	4300 g
Poids NET egoutte	2000 g
Tolérances de poids egoutte	T1 = 1970 g – T2 = 1940 g
Calibre	300-330