

Oresto Food Partners cbva

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 www.orestofoodpartners.be

OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 30/33 EAN 54 200532 0016 8

FICHE TECHNIQUE - 22/04/2022

Ingrédients : Olives noires, eau, sel, stabilisateur : gluconate de fer.

Valeurs nutritionelles par 100 g

Valeurs nutritionelles	552 kJ
	134 kcal
Glucides	0 g
- Dont sucres	0 g
Matières grasses	14 g
- Dont acides gras saturés	2,2 g
Protéines	0,5 g
Sel	2,5 g
Fibres alimentaires	3,0 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 2	
Lupin	-
Mollusques	-



Oresto Food Partners cbva

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 www.orestofoodpartners.be

OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 30/33 EAN 54 200532 0016 8

FICHE TECHNIQUE - 22/04/2022

Nom du produit	Olives noires Hojiblanca dénoyautées (300-330)	
Type d'emballage	Boite métallique 5/1	
Origine	Espagne	
Caractérisation	Produit prêt à consommer.	
	Pour la consommation directe ou dans des	
	préparations culinaires.	
Conditions de stockage	Stocker dans un endroit sec et frais, à l'abri de	
	la lumière du jour, à 20-25°C.Évitez les	
	changements brusques de température.	

Caractéristiques du produit

PARAMETRE	
Poids BRUT total	4533 g
Poids NET total	4100 g
Poids NET egoutte	2000 g
Calibre	300-330

Conditions de conservation

PARAMETRES	SPECIFICATIONS
Dluo	3 ans
Duree de vie et stockage	Conservation après ouverture dans le réfrigérateur
après ouverture	dans un autre récipient alimentaire.
	Durée de vie maximale après ouverture: une semaine
	au maximum



Oresto Food Partners cbva

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65 www.orestofoodpartners.be

OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 30/33 EAN 54 200532 0016 8

FICHE TECHNIQUE - 22/04/2022

Caractéristiques chimiques

Stérilisé	Oui
Défauts	< 17%
Ph	7 +-2
Sel	2,5 +/- 20%
Microbiologie	Flore laiteuse typique, pas de fermentation d'agents pathogènes

Conditionnement

Pièces par tray	3	
	Longueur	480 mm
Démence du Tray	Largeur	160 mm
	Hauteur	247 mm
Poids par tray	+- 13,6 kg	

Palettiation

Pièces par palette	198
Tray par palette	66
Hauteur de la palette	1632 kg
Poids de la palette	92 kg