



FT N°176959 Mise à jour 23/11/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

**Olives vertes 30/33 dénoyautées**

DENOMINATION LEGALE

Olives vertes 30/33 dénoyautées

CODE ARTICLE **32921**

#### PROVENANCE

Fabriqué en Espagne - RSI n° 21.756/CO

#### ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC - ISO 9001



#### 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.

#### INGREDIENTS

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

Peux 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)

ENERGIE KJ / KCAL	607 / 148
MATIERES GRASSES	<b>15,2 g</b>
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>2 g</i>
GLUCIDES	<b>0 g</b>
<i>dont sucres</i>	<i>0 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	<b>2,8 g</b>
PROTEINES	<b>0,9 g</b>
SEL	<b>3,8 g</b>

#### 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 : < 4,2

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 4400 g

CONTENANCE 4250 ml

POIDS NET 4000 g

POIDS NET EGOUTTE 2000 g

#### MARQUAGE DU LOT

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

Type de marquage : 32921 L194E Code 214 300/330 +DLUO : JJ/MM/AAAA  
32921 : code produit  
194 : jour de fabrication  
E : Lettre de l'année  
214 : Ordre de fabrication  
300/330 : Calibre

#### 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 156 X 244 mm

#### COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent.

#### DIMENSIONS DU COLIS

468 x 154 x 246 mm

#### GENCOD PRODUIT

3 566612 00001 4

#### GENCOD DU COLIS

13 566612 00057 8

#### PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

#### GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00152 7

