



FT N°72484 Mise à jour 23/11/2015

DENOMINATION COMMERCIALE

Olives noires 30/33 dénoyautées

DENOMINATION LEGALE

Olives noires 30/33 dénoyautées

CODE ARTICLE **36080**

PROVENANCE

Fabriqué en Espagne - RSI n° 21.203/SE

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS - BRC



DESCRIPTION DU PRODUIT

Olives de table noires dénoyautées confites en saumure 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 noires. Les hacher avec de l'ail et du persil, ajouter de l'huile d'olive et utiliser cette préparation avec des spaghetti, tagliatelles ou autres variétés de pâtes.

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

INGREDIENTS

Eau, olives noires dénoyautées, sel, stabilisateur de couleur : gluconate de fer.

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	546 / 133
MATIERES GRASSES	13,6 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2,2 g
GLUCIDES	0 g
<i>dont sucres</i>	0 g
FIBRES ALIMENTAIRES	3 g
PROTEINES	0,5 g
SEL	1,5 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût caractéristique, couleur noire brillante, chair brune et ferme.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

pH : 5,5 - 8
Sel : 2 - 3,5%

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 : 36080 L194E Code 214 300/330 +DLUO : JJ/MM/AAAA
 36080 : 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 99 X 119 mm

GENCOD PRODUIT

3 566612 00204 9

COLISAGE

Colis de 12 boîtes

GENCOD DU COLIS

13 566612 00242 8

DIMENSIONS DU COLIS

407 x 306 x 123 mm

PALETTISATION

Palette de 72 colis soit 12 couches de 6

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00279 1

