FT N°176955 Mise à jour 20/11/2015

DENOMINATION COMMERCIALE
Olives noires 30/33 dénoyautées

DENOMINATION LEGALE
Olives noires 30/33 dénoyautées

CODE ARTICLE **32918**

PROVENANCE
Fabriqué en Espagne - RSI nº 21.756/CO

ENGAGEMENT QUALITE
Usine certifiée IFS – BRC – ISO 9001

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
Olives noires dénoyautées, eau, 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**
dont acides gras saturés	*2,2 g*
GLUCIDES	**0 g**
dont sucres	*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 : 5,50 – 8
Chlorure de sodium : 2 – 3,5%

DLUO PRODUIT : **24 mois** à température ambiante et à l'abri de l'humidité

DLUO GARANTIE CLIENT : 8 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

CONTENANCE 4250 ml

POIDS NET 4300 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 : 32918 L194E Code 214 300/330 +DLUO : JJ/MM/AAAA

32918 : 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

GENCOD PRODUIT

3 566612 00004 5

COLISAGE

Pack de 3 boîtes 5/1 sous film transparent

DIMENSIONS DU COLIS

468 x 154 x 246 mm

GENCOD DU COLIS

13 566612 00060 8

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 566612 00155 8