



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : olive noire entière 34/40-OF
boîte 4/4-OF - CODE 002061
(5OLPR222)
Origine : Espagne
(lieu de dernière transformation)
Marque : JYRELA

Document : FT1ff-9
Diffusion : non contrôlée

Version : a
Mise à jour : 20/02/2019
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves d'olives VERTES entières noircies par un process d'oxydation. Produit stérilisé. Qualité première. Avant d'être utilisées les olives vertes plongées dans une saumure avec milieu alcalin (lessive alcaline) fermentent dans des citernes perdant ainsi leur amertume puis noircissent par oxydation dans des bains avec ajout de gluconate ferreux dans des cuves.		
Dénomination légale	olives noires confites en saumure entières 34/40		
Décision CTCPA	Norme CODEX pour les olives de table - CODEX STAN 66-1981 (Rev.1987, 2013) International Olive Council Standard pour les olives de table (RÉSOLUTION N° RÉS-2/91-IV/04 NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE).		
Gencod	GTIN UVC : 3 57498009530 3 GTIN colis : 1 357498009530 0 GTIN palette : 5 357498009530 8		
Composition et origines	olive noire Olea Europea Hojiblanca	Espagne	58,82%
	eau	Espagne	39,89%
	sel	Espagne	1,27%
	stabilisant de couleur : gluconate ferreux E579		0,02%
DDM	36 mois à température ambiante, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière		
DDM après ouverture	15 jours entre 1°C et 5°C dans un récipient alimentaire clos non métallique - Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure.		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : olives, eau, sel, stabilisant : gluconate ferreux		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	noir
Saveur	caractéristique de l'olive oxydée, peu prononcée, absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de l'olive oxydée, absence d'odeur étrangère
Aspect	brillant, texture ferme

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	850		
Poids Net Egoutté (g)	500		
Calibre – Métrologie	34 à 40 pour 100g (+/- 2%)		
Taux de sel	1,5%		3,5%
	3,5°Bé		3,9°Bé
pH	6,0		8,0

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	ME inoffensives < 1 unité / kg
Défauts produit	fruits tachés < 6% ; fruits mutilés < 4% ; fruits ridés < 3% ; texture anormale < 6% ; couleur anormale < 6% - cumul défauts < 17%, fruits cassés < 5%
Défauts process	présence de pédoncules < 5% ; défauts de calibre < 10%
Autres défauts	total défaut < 17%

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
-------------------	--



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : olive noire entière 34/40-OF
boîte 4/4-OF - CODE 002061
(5OLPR222)
Origine : Espagne
(lieu de dernière transformation)
Marque : JYRELA

Document : FT1ffl-9
Diffusion : non contrôlée

Version : a
Mise à jour : 20/02/2019
Page : 2 sur 2

OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives Fer (Fe) < 150 ppm - Plomb < 0,1 ppm - Etain (Sn) < 200 ppm Cadmium < 0,05 ppm

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	16	Protéines (en g)	0,5
Dont acides gras saturés (en g)	2,6	Sel (en g)	2,5
Glucides (en g)	0,1	Energie en kJ	631,0
Dont sucres (en g)	0,1	Energie en kcal	153,0
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	0,850	0,500	0,950	99	99	118,8
Colis	barquette carton avec film plastique	5,10	3,00	5,90	300	200	120
Palette	bois	734	432	875	1200	800	1590

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	12	12	144
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	72	864

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	"L - ABCD/1234" L : lot ; ABC : quantième de production (A=1, B=2, C=3, D=4, E=5, F=6, G=7, H=8, I=9, J=0) ex :AJF=106 ; D : lettre de l'année (D=4 année 2004 ; E=5 année 2005) ; 1234 : code interne de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds" Jet d'encre sur le couvercle : jj/mm/aaaa [DLUO fin de mois]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.