

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : olive verte entière 34/40 Boite 5/1 - (CODE 2369 -5OLPR268) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée
		Version : a Mise à jour : 07/03/2022 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	olives vertes entières. Produit pasteurisé		
Décision CTCPA	Norme CODEX pour les olives de table - CODEX STAN 66-1981 (Rev.1-1987) 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 : 357498009523 5 GTIN colis : 3357498009523 6 GTIN palette : 7357498009523 4		
Composition et origines	olive verte <i>Olea Europaea</i>	Espagne	59,52%
	eau	Espagne	35,53%
	sel	Espagne	4,5%
	acidifiant : acide lactique E270	Espagne, France, Thaïlande	0,45%
Contenance	4340 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, dans un endroit frais et sec		
DDM après ouverture	15 jours au réfrigérateur 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, acidifiant: acide lactique E270		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Peut varier du vert au jaune paille		
Saveur	caractéristique, absence de saveur étrangère		
Odeur	caractéristique, absence d'odeur étrangère		
Aspect	caractéristique		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)		4200	
Poids Net Egoutté (g)		2500	
Calibre – Métrologie	34 à 40 unités pour 100g		
Taux de sel	3,5%		5,5%
pH			4,2
Acidité	0,35%		0,55%
CONTAMINANTS			
Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)		
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), et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)		
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		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES			
Flore aérobie mésophile	≤10 000 UFC/g	Flore anaérobie mésophile	<1 000 UFC/g
Listéria	absence/25g		

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : olive verte entière 34/40 Boite 5/1 - (CODE 2369 -5OLPR268) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée Version : a Mise à jour : 07/03/2022 Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Matières grasses (en g)	16	Protéines (en g)		0,9			
Dont acides gras saturés (en g)	3	Sel (en g)		3,5			
Glucides (en g)	0	Energie en kJ		639,0			
Dont sucres (en g)	0	Energie en kcal		155,0			
Fibres (en g)	3,1						
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	Boite	4,200	2,500	4,460	153,5	153,5	245
Colis	carton	12,6	7,5	14,25	475	160	245
Palette	bois	693	412,5	808	1200	800	1370
PALETTISATION							
PCB	PCB / couche	Couches / palette		PCB / palette			
3	11	5		55			
Type palette	Gerbage	Unités / couche		Nb UVC / palette			
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	33		165			
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un jour de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre : "L209B" L: lot, 2: dernier chiffre de l'année de fabrication (2022), 09: semaine de l'année, B: lettre du jour de la semaine (A: lundi, B: mardi...)						
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Jet d'encre: "jj/mm/aaaa"						

*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.*