

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : olive noire dénoyautée 34/40 boîte 4/4-OF - (CODE 2040 - 50LPR217) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA	Version : c Mise à jour : 28/09/2021 Page : 1 sur 3

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	conserves d'olives VERTES entières noircies par un process d'oxydation puis dénoyautées. 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. Produit stérilisé à 121,1°C pendant 30 minutes.		
Dénomination légale	olives noires en saumure dénoyautées 34/40		
Nomenclature Douanière	20 05 70 00 00 01 J		
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 : 3 57498009526 6 GTIN colis : 1 357498009526 3 GTIN palette : 5 357498009526 1		
Composition et origines	eau	Espagne	56,29%
	olive Noire <i>Olea Europea</i> <i>Hojiblanca</i>	Espagne	41,59%
	sel	Espagne	2,09%
	stabilisant : gluconate ferreux E579	Chine et Allemagne [synthétique]	0,03%
Contenance	850 mL		
DDM	36 mois à température ambiante, (T°C 20-25°C et HR 40-55%) 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> : eau, olive, 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)	360		
Calibre – Métrologie	34 à 40 olives pour 100 g (+/- 2%)		
Taux de sel	1,85%		2,77%
pH	6		8,0
DEFAUTS			
Défauts produit	fruits cassés < 5% ; fruits tachés < 6% ; fruits mutilés < 4% ; fruits ridés < 3% ; texture anormale < 6% ; couleur anormale < 6%		
Matière étrangères	absence		
Matière étrangères végétales	ME inoffensives < 1 unité / kg		
Pépins	présence noyaux ou fragments de noyaux < 1 %		
Défauts process	Présence de pédoncules < 5%		



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

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : olive noire dénoyautée 34/40
boîte 4/4-OF - (CODE 2040 -
50LPR217)
Origine : Espagne
(lieu de dernière transformation)
Marque : JYRELA

Document : FT1ff-9
Diffusion : non contrôlée

Version : c
Mise à jour : 28/09/2021
Page : 2 sur 3

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), n°258/97 (27/01/97) 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) (et toutes ses versions ultérieures)
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	flore totale aérobie < 100 UFC/g	Levures	< 10 UFC/g
Moisissures	< 10 UFC/g	Salmonelles	absence / 25g
Coliformes	Entérobactérie < 10 UFC/g E. Coli < 10 UFC/g ; Entérocoque < 10 UFC/g	Listeria monocytogènes	absence/25g
Staphylococcus Aureus	< 100 UFC/g	Clostridium Perfringens	< 10 UFC/g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Matières grasses (en g)	13	Protéines (en g)	0,5
Dont acides gras saturés (en g)	2,2	Sel (en g)	1,8
Glucides (en g)	0	Energie en kJ	530,0
Dont sucres (en g)	0	Energie en kcal	129,0
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	0,850	0,360	0,950	99	99	118,8
Colis	carton	5,1	2,16	5,9	306	206	126
Palette	bois	734,4	311,04	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

ZI Sud Bonchamp – BP 73928 – 53031 LAVAL Cedex 9
Téléphone : +33 (0) 243 679 999 – Fax : +33 (0) 243 679 998
e-mail : sepal@sepal.fr - site : www.sepal.fr

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : olive noire dénoyautée 34/40 boîte 4/4-OF - (CODE 2040 - 50LPR217) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée Version : c Mise à jour : 28/09/2021 Page : 3 sur 3

Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte" 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.*