

|  |  |   |
|--|--|---|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>   | Document : FT1ff-9  |
|  | Dénomination : <b>olive verte entière 34/40</b><br><b>boîte 4/4 - OF - (CODE 702 -5OL040)</b><br>Origine : <b>Espagne</b><br><i>(lieu de dernière transformation)</i><br>Marque : <b>JAIRO</b> | Diffusion : <b>non contrôlée</b><br>Version : b<br>Mise à jour : 10/03/2022<br>Page : 1 sur 2 |

## DESCRIPTION DU PRODUIT

|                                 |   |         |        |
|---------------------------------|---|---------|--------|
| <b>Définition</b>               | conserves d'olives vertes entières. Produit pasteurisé.   |         |        |
| <b>Décision CTCPA</b>           | Norme CODEX pour les olives de table - CODEX STAN 66-1981 (Rev.1-1987)<br>International Olive Council Standard pour les olives de table (RÉSOLUTION N° RÉS-2/91-IV/04<br>NORME COMMERCIALE APPLICABLE AUX OLIVES DE TABLE). |         |        |
| <b>Gencod</b>                   | GTIN UVC : 3 57498009529 7<br>GTIN colis : 2357498009529 1<br>GTIN palette : 6 357498009529 9   |         |        |
| <b>Composition et origines</b>  | olive verte   | Espagne | 48,45% |
|                                 | eau   | Espagne | 48,15% |
|                                 | sel   | Espagne | 3,08%  |
|                                 | acidifiant : acide citrique E330  | Chine   | 0,12%  |
|                                 | acidifiant : acide lactique E270  | Espagne | 0,1%   |
|                                 | antioxydant : acide ascorbique E300   | Chine   | 0,1%   |
| <b>Contenance</b>               | 850 mL  |         |        |
| <b>DDM</b>                      | 3 ans à température ambiante, dans un endroit sec   |         |        |
| <b>DDM après ouverture</b>      | 5 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique -hors de la boîte - Les olives doivent toujours être recouverte par la saumure.  |         |        |
| <b>Déclaration d'étiquetage</b> | <i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : olives, eau, sel, acidifiants : acide citrique et acide lactique, antioxydant : acide ascorbique.  |         |        |

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Couleur</b> | vert - vert jaunâtre caractéristique  |
| <b>Saveur</b>  | caractéristique de l'olive verte confite, légèrement salé et acide, absence de saveur étrangère |
| <b>Odeur</b>   | caractéristique de l'olive verte confite, légèrement acide, absence d'odeur étrangère           |
| <b>Aspect</b>  | texture ferme   |

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                              | <i>Minimum</i>           | <i>Moyenne</i> | <i>Maximum</i> |
|------------------------------|--------------------------|----------------|----------------|
| <b>Poids Net (g)</b>         |                          | 830            |                |
| <b>Poids Net Egoutté (g)</b> |                          | 500            |                |
| <b>Calibre – Métrologie</b>  | 34 à 40 unités pour 100g |                |                |
| <b>Taux de sel</b>           | 2%°Bè                    |                | 5%°Bè          |
| <b>pH</b>                    | 3                        |                | 4,3            |

## DEFAUTS

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| <b>Matière étrangères</b> | absence |
|---------------------------|---------|

## CONTAMINANTS

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Ionisation</b>          | <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)  |
| <b>OGM</b>                 | <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)  |
| <b>Allergènes présents</b> | <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)  |
| <b>Pesticides</b>          | 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 |
| <b>Métaux lourds</b>       | 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  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>  | Document : FT1ff-9   |
|   | Dénomination : olive verte entière 34/40<br>boîte 4/4 - OF - (CODE 702 -5OL040)<br>Origine : Espagne<br>(lieu de dernière transformation)<br>Marque : JAIRO | Diffusion : non contrôlée<br>Version : b<br>Mise à jour : 10/03/2022<br>Page : 2 sur 2 |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES            |   |                   |                  |       |                    |     |      |
|--|---|-------------------|------------------|-------|--------------------|-----|------|
| Stabilité                                    | Stable après incubation - arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408                                  |                   |                  |       |                    |     |      |
| CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g) |   |                   |                  |       |                    |     |      |
| Matières grasses (en g)                      | 19  | Protéines (en g)  | 1,1              |       |                    |     |      |
| Dont acides gras saturés (en g)              | 4   | Sel (en g)        | 4                |       |                    |     |      |
| Glucides (en g)                              | 0   | Energie en kJ     | 745,0            |       |                    |     |      |
| Dont sucres (en g)                           | 0   | Energie en kcal   | 181,0            |       |                    |     |      |
| Fibres (en g)                                | 2,4   |                   |                  |       |                    |     |      |
| CONDITIONNEMENT                              |   |                   |                  |       |                    |     |      |
|  | Nature matériau   | Poids (en kg)     |                  |       | Dimensions (en mm) |     |      |
|  |   | Net               | Net Egoutté      | Brut  | L                  | l   | H    |
| UVC  | boîte fer blanc   | 0,830             | 0,500            | 0,900 | 100                | 100 | 120  |
| Colis  | carton  | 4,98              | 3                | 5,64  | 300                | 210 | 125  |
| Palette                                      | bois  | 717,12            | 432              | 831   | 1200               | 800 | 1600 |
| PALETTISATION                                |   |                   |                  |       |                    |     |      |
| PCB  | PCB / couche  | Couches / palette | PCB / palette    |       |                    |     |      |
| 6  | 12  | 12                | 144              |       |                    |     |      |
| Type palette                                 | Gerbage   | Unités / couche   | Nb UVC / palette |       |                    |     |      |
| Palette EUROPE                               | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  | 72                | 864              |       |                    |     |      |
| TRACABILITE                                  |   |                   |                  |       |                    |     |      |
| Définition d'un lot                          | un jour de production   |                   |                  |       |                    |     |      |
| Mode d'identification d'un lot sur l'UVC     | Jet d'encre sur la boîte : "L123 hh:mm PROD : jj/mm/aa"<br>L : lot ; 123 : quantième de production ; hh:mm : heure de production ; PROD : jj/mm/aa : jour de production |                   |                  |       |                    |     |      |
| Mode d'identification de la DDM sur l'UVC    | Sur boîte lithographiée : "A consommer de préférence avant le : voir couvercle"<br>Jet d'encre sur la boîte : "EXP jj/mm/aa" [fin de jour]                              |                   |                  |       |                    |     |      |

*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.*