
 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : olive noire rondelle boîte A15 - (CODE 2470 - 50LPR274) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : a Mise à jour : 13/02/2023 Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	Olives noires en rondelles. Produit stérilisé		
Dénomination légale	olives noires rondelles en saumure		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 10113 4 GTIN colis : 1 3574980 10113 1 GTIN palette : 5 3574980 10113 5		
Composition et origines	eau	Espagne	49,23%
	olives <i>Olea Europaea</i>	Espagne	48,19%
	sel	Espagne	2,5%
	stabilisant : gluconate ferreux E579	Chine	0,08%
Contenance	4340 mL		
DDM	3 ans à température ambiante, dans un endroit frais et sec		
DDM après ouverture	7 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> : eau, olives, sel, stabilisant : gluconate ferreux		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	Peut varier du marron foncé au noir		
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)		4150	
Poids Net Egoutté (g)		2000	
Taux de sel	1,5°Be		3,5°Be
pH	5,5		8,0
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	Flore aérobie mésophile: absence/g Flore anaérobie mésophile: absence/g		
Listéria	absence/25g		
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)			
Matières grasses (en g)	13	Protéines (en g)	0,5

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9
	Dénomination : olive noire rondelle boîte A15 - (CODE 2470 - 50LPR274) Origine : Espagne (lieu de dernière transformation) Marque : JYRELA	Diffusion : non contrôlée
		Version : a Mise à jour : 13/02/2023 Page : 2 sur 2

Dont acides gras saturés (en g)	2,3	Sel (en g)	2
Glucides (en g)	0	Energie en kJ	515,0
Dont sucres (en g)	0	Energie en kcal	125,0
Fibres (en g)	3		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte	4,150	2,000	4,260	153,5	153,5	245
Colis	carton	12,45	6	14,25	475	160	245
Palette	bois	684,75	330	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: dernière lettre de l'année de fabrication (2022), 09: semaine de l'année, B: lettre 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.*