



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

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : OLIVE NOIRE DENOYAUTE 34/37 BOITE 4/4
JYRELA
CODE 2814 (50LPR327)

Lieu de dernière
transformation: MAROC

Document : FT-V1

Diffusion : Non Contrôlée

Version : 3

Mise à Jour : 10/04/2026

Page : 1/3

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	Olives noires dénoyautées de calibre 34/37. Produit stérilisé.		
Certification GFSI	Certifié		
Gencod	GTIN UVC : 3574980904551		
	GTIN Colis: 13574980904558		
	GTIN Palette: 53574980904556		
DDM	3 ans à température ambiante		
DDM après ouverture	1 semaine à température réfrigérée dans un récipient alimentaire clos non métallique. Les olives doivent être recouvertes par la saumure.		
DDM Résiduelle	Mini 1/3 de la DDM (sous réserve de stock disponible)		
Liste des ingrédients	Eau, olives, sel, acidifiant: acide lactique, stabilisant: gluconate ferreux		
Compositions et Origines	Compositions	Origine	%
	Olives	Maroc	42,3
	Eau	Maroc	
	Sel	Maroc	
	Acidifiant: acide lactique E270	Espagne	
	Stabilisant: gluconate ferreux E579	Pays-Bas, Chine	

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		850	
Poids net égoutté (g)		360	
pH	5,5		7,5
Taux de sel (°Be)	2		4,5

CONTAMINANTS

Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) et toutes ses versions ultérieures
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM 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
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 (et toutes ses versions ultérieures)
Contaminants	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006 et toutes ses versions ultérieures

ALLERGENES

Céréales contenant du gluten	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence



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

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : OLIVE NOIRE DENOYAUTEE 34/37 BOITE 4/4
JYRELA
CODE 2814 (50LPR327)

Lieu de dernière
transformation: **MAROC**

Document : FT-V1

Diffusion : **Non Contrôlée**

Version : 3

Mise à Jour : 10/04/2026

Page : 2/3

Lait et produits à base de lait	Absence
Fruits à coques	Absence
Céleris et produits à base de céleris	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésames et produits à base de sésames	Absence
Sulfites et anhydride sulfureux	Absence
Lupins et produits à base de lupins	Absence
Mollusques et produit à base de mollusques	Absence

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE

Couleur	Noire caractéristique
Saveur	Caractéristique, absence de saveur étrangère
Odeur	Caractéristique, absence d'odeur étrangère
Aspect	Bonne tenue de l'olive

DEFAUTS

Défauts produits	Tachées : 4%
Défauts produits	Mutilées : 2%
Défauts produits	Ridées: 2%
Défauts produits	Texture anormale: 4%
Défauts produits	Couleur anormale: 4%
Défauts produits	Pédoncule: 3%
Défauts produits	Mal dénoyautées: 3%
Défauts produits	Cassées: 3%
Défauts produits	Noyaux et/ou fragment de noyaux: 1%
Défauts produits	Cumul des défauts : 12%
Défauts produits	Matière étrangère inoffensive: 1/kg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C durant 7 jours - Norme V08-408
Flore	5 000 000 ufc/g
E. coli	100 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	100 ufc/g
Salmonelles	Absence/25g
Levure	1 000 000 ufc/g
Moisissures	1 000 ufc/g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES pour 100g

Energie(Kj)	486
Energie(Kcal)	116
Matières grasses(g)	10,9
Dont acides gras saturés(g)	2,28
Glucides(g)	6,04
Dont sucres(g)	0
Protéines(g)	0,84
Sel(g)	1,87



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

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : OLIVE NOIRE DENOYAUTEE 34/37 BOITE 4/4
JYRELA
CODE 2814 (50LPR327)

Lieu de dernière
transformation: MAROC

Document : FT-V1

Diffusion : Non Contrôlée

Version : 3

Mise à Jour : 10/04/2026

Page : 3/3

CONDITIONNEMENT

	Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur
UVC	0,850	0,360	0,950	99,000	99,000	118,000
Colis	10,200	4,320	11,400			
Palette	734,400	311,040	846,000	1 200,000	800,000	1 590,000

PALETISATION

PCB	PCB / Couche	Couches / Palette	PCB / Palettes
12	6	12	72
Type Palette	Gerbage	UVC / Couche	UVC / Palette
Palette(s) Europe		72	864

TRACABILITE

Définition d'un Lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	"TA 123R x mm:hh" TA : code usine ; 123 : quantième de production ; R : année de production EACCE) ; x : ligne de production , mm hh heure de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	jj/mm/aaaa