

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale, microorganismes	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Olive Taggiasche dénoyautées	Végétale	/	64
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	32
Sel	Minérale	/	/
Correcteur d'acidité: acide lactique	/	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE
Olives Taggiasche dénoyautées 64%, huile d'olive vierge extra 32%, sel, correcteur d'acidité: acide lactique. Présence possible de morceaux de noyaux d'olives

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE
Absence

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE
Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
APRÈS OUVERTURE:	Conserver au réfrigérateur et consommer sous 7 jours.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES et CONTAMINANTS	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Résidus pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
	Microbiologiquement stable

IDENTIFICATION PRODUIT



MARQUE :	FLORELLI
RÉF INTERNE:	A0570FL
GENCOD:	3760395610570
DÉNOMINATION LÉGALE:	Olives Taggiasche dénoyautées à l'huile d'olive vierge extra (32%)
POIDS NET:	950 g
POIDS NET ÉGOUTTÉ :	608 g
DDM/DLC PRODUCTION:	720
DDM/DLC GARANTIE RÉCEPTION:	480
NOMENCLATURE DOUANIÈRE:	20057000

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Typique des olives Taggiasche
COULEUR	Brun / vert
GOÛT	Délicatement amer
ODEUR	
TEXTURE	Typique des olives

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100g	
Énergie	1557 kJ / 378 kcal
Matières grasses	40 g
dont acides gras saturés	4,0 g
Glucides	2,0 g
dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	3,2 g
Protéines	1,0 g
Sel	4,0 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	11
COUCHES / PALETTE	7
CARTONS / PALETTE	77
UVC / PALETTE	462
HAUTEUR PALETTE (cm)	135
POIDS BRUT PALETTE (kg)	715

CERTIFICATIONS SITE DE PRODUCTION	
	IFS, BRC