

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Olives Bella di Cerignola	Végétale	/	59%
Eau	Minérale	/	/
Sel	Minérale	/	/
Acide lactique (Correcteur d'acidité)	Synthétique	/	/
Acide citrique (Correcteur d'acidité)	Synthétique	/	/
Acide ascorbique (Antioxydant)	Synthétique	/	/
Sorbate de potassium (Conservateur)	Synthétique	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE
Olives Bella di Cerignola 59%, eau, sel, correcteurs d'acidité : acide lactique et acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, conservateur: sorbate de potassium

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
APRES OUVERTURE:	Conserver au réfrigérateur et consommer sous 7 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
<i>E. Coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Moisissures</i>	< 1 000 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent / 25g
<i>Salmonella spp.</i>	Absent / 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Clostridium botulinum</i>	Absent / 10g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
<i>Métaux lourds</i>	Limites réglementaires UE
<i>Résidus pesticides</i>	Limites réglementaires UE

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE :	FLORELLI
RÉF INTERNE:	A0990FL
GENCOD:	3760395610990
DÉNOMINATION LÉGALE:	Olives vertes Bella di Cerignola entières en saumure
POIDS NET / POIDS NET ÉGOUTTÉ:	3,3 kg / 2 kg
DDM PRODUCTION:	360 jours
DDM GARANTIE RÉCEPTION:	240 jours
NOMENCLATURE DOUANIÈRE:	20057000

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Olives vertes entières de forme allongée en saumure
GOÛT	Typique des olives Bella di Cerignola mûres, légèrement amère
ODEUR	Typique des olives
TEXTURE	Ferme

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ	
Énergie	460 kJ / 112 kcal
Matières grasses	11 g
<i>dont acides gras saturés</i>	1,5 g
Glucides	1,0 g
<i>dont sucres</i>	0 g
Fibres alimentaires	2,0 g
Protéines	1,2 g
Sel	2,5 g

PALETISATION	
UVC / CARTON (PCB)	1
CARTONS / COUCHE	20
COUCHES / PALETTE	9
CARTONS / PALETTE	180
UVC / PALETTE	180
HAUTEUR PALETTE (cm)	136,5
POIDS BRUT PALETTE (kg)	645