



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

MOD POQ 02-24
REV 01 DU 03/07

6075 CREME D'OLIVES NOIRES 1/2 *6

DESCRIPTION DU PRODUIT : Pâte d'olives noires, de bonne qualité et à juste maturité, mélangée à de l'huile d'olive extra vierge

UTILISATION : Condiment idéal pour la préparation de canapés, pour farcir les sandwiches et les premiers plats.

INGRÉDIENTS : Pulpe d'olives noires (83 % min.), huile d'olive extra vierge (16% min.), sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

Produit dans un établissement qui utilise également du poisson, des crustacés, des mollusques, des produits à base d'œufs, des céréales contenant du gluten, du soja, du lait et dérivés, du céleri et des fruits à coque.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : noire

Odeur : d'olive, absence d'odeurs anormales

Goût : épicé d'olive, absence de saveurs anormales

Consistance : crémeuse

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Concentration microbienne totale < 100 UFC / Gr

Bacilles SSP < 100 UFC / Gr

Clostrides sulfites réducteurs < 100 UFC / Gr

Coliformes/ Entérobactériacés Absents

E. Coli Absents

Bacilles Cereus Absent

S. Aureus Absent

Listeria Absent

Salmonelle Absent

Clostrides Perfringens Absent

Bactéries lactiques Absents

Levures Absents

Moississures Absents

OGM :

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

**Dernières mises à
jour: 31.08.2010**

Vérification : 15.02.2013

Approbation : RAQ

| | | |
|---|---|--|
|  <p>INDUSTRIA ALIMENTARE SPA SPECIALITA' PER LA RISTORAZIONE</p> | <h2>FICHE TECHNIQUE</h2> <h3>6075 CREME D'OLIVES NOIRES 1/2 *6</h3> | <p>MOD POQ 02-24 REV 01 DU 03/07</p> |
|---|---|--|

PROCESSUS DE FABRICATION :

La pâte d'olive, après de sérieux contrôles physico – chimiques, est mélangé en bassine de cuisson avec l'huile d'olive extra vierge et les ingrédients aromatisants.

Le produit ainsi obtenu est dosé dans des boîtes en fer blanc, et après fermeture, soumis à un traitement thermique qui garantit la stabilité du produit dans le temps à température ambiante.

DONNEES SUR LE PRODUIT :

Confection : conserve ½

Poids net : 0.400 kg

Capacité : 425 ml

Format de vente : 6 boîtes

CONSERVATION :

Temps maximum de conservation : 36 mois

Conservation du produit fermé : en lieu frais et sec

Conservation du produit ouvert : à température de réfrigération

Durée de vie du produit ouvert : 2 à 4 jours

Conservation lors du transport : à température ambiante

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE PRIMAIRE :

Description de l'emballage primaire : conserve E3/1DD easy open

Dimension de l'emballage primaire : hauteur : 109.0 mm / diamètre : 73.0 mm

Poids de l'emballage primaire : 53.35 gr

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE SECONDAIRE :

Description de l'emballage secondaire : carton

Longueur de l'emballage secondaire : 235.0 mm

Largeur de l'emballage secondaire : 158.0 mm

Hauteur de l'emballage secondaire : 119.0 mm

Dimension de l'emballage secondaire mm : 235*158*119

Poids de l'emballage secondaire : 190.00 gr

PALETTISATION :

Format standard palette : 80*120

Nombre de colis par couche : 23

Nombre de couches par palette : 12

Nombre de colis par palette : 276

| | | |
|--|---|---------------------------------|
| <p>Dernières mises à jour: 31.08.2010</p> | <p>Vérification : 15.02.2013</p> | <p>Approbation : RAQ</p> |
|--|---|---------------------------------|



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

MOD POQ 02-24
REV 01 DU 03/07

6075 CREME D'OLIVES NOIRES 1/2 *6

CODE EAN :

EAN13 : 8004980000755

ITF14 : 08004980160756

VALEURS NUTRITIONNELLES X 100 GR :

Valeur énergétique (kcal) : 346.00 kcal

Valeur énergétique (kj) : 1446.00 kj

Protéines : 1.30 gr

Glucides : 0.70 gr

Matières grasses : 37.50 gr

Matières grasses saturées : 2.70 gr

Matières grasses insaturées : 14.90 gr

Fibres : 3.30 gr

Sel ajouté : 45.00 mg

ALLERGENES :

Absence d'allergènes : oui

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Adapté aux végétariens : oui

Adapté aux végétaliens : oui

Adapté aux cœliaques : oui

Contient de l'alcool : non

Contient de la viande de porc : non

DONNEES PHYSICO – CHIMIQUES :

PH : 3.70 – 4.30

Dernières mises à
jour: 31.08.2010

Vérification : 15.02.2013

Approbation : RAQ