

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4059

Rev. 01 du
03/07

OLIVES "RIVIERA" DENOY 1/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Olives dénoyautées, avec de l'huile d'olive extra vierge et assaisonnées avec des plantes aromatiques.

UTILISATION

Idéales pour l'apéritif, pour garnir des plats à base de viande et de poisson.

INGRÉDIENTS

Olives dénoyautées (68%), huile extra vierge d'olives (31,5%), ail, origan, sel, correcteur d'acidité : acide lactique.

SANS GLUTEN

ATTENTION : Présence possible de noyau.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme à la mastication

Couleur : marron foncé avec des parties vertes

Goût : savoureux et caractéristique, légèrement amer avec un arrière-goût épicé.

Odeur : fruitée caractéristique des olives et de l'huile extra vierge

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge microbienne mésophile totale <100 ufc/g

Bacilli <100 ufc/g

Coliformes/ Entérobactériacées <100 ufc/g

E. Coli < Absents

Bacilles Cereus < Absent

S. Aureus < Absent

Listeria < Absent

Salmonelle < Absent

Clostridium Perfringens < Absent

Bactéries lactiques < Absent

Levures < Absent

Moisissures < Absent

OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

La matière première, après fermentation naturelle, est lavée, sélectionnée, dénoyautée et mise dans des pots qui sont remplis avec de l'huile aux herbes aromatiques. Le pot en verre est fermé hermétiquement et pasteurisé afin de garantir une complète stabilité à température ambiante.

Dernières mise à jour: 25.03.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4059

Rev. 01 du
03/07

OLIVES "RIVIERA" DENOY 1/1

Page 2 de 4

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: POT.
Poids net: 0,950 kg
Capacité: 1062 ml
Format de vente: 6 POTS
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 24 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 5-6 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: POT EN VERRE AVEC COUV. MÉTAL.
Hauteur: 160,0 mm
Diamètre: 81,0 mm
Poids emballage: 400,00 g

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON NEUTRE
Longueur emballage secondaire: 330,0 mm
Largeur emballage secondaire: 215,0 mm
Hauteur emballage secondaire: 175,0 mm
Dim. emballage secondaire mm: 330*215*175
Poids emballage secondaire: 224,00 g

Dernières mise à jour: 25.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Code 4059

OLIVES "RIVIERA" DENOY 1/1

Page 3 de 4

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 12

Couches par palette: 12

Cartons par palette: 144

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 15

Couches par palette: 7

Cartons par palette: 105

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16

Couches par palette: 9

Cartons par palette: 144

Code EAN

EAN13: 8004980040591

ITF14: 08004980140598

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1464 kJ

Valeur énergétique (Kcal): 349 kcal

Matières grasses: 38,0 g

Dont acides gras saturés: 5,4 g

Glucides: 0,7 g

dont sucres: 0,7 g

Protéines: 1,4 g

Sel: 3,00 g

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: OUI

Adapté aux végétariens: OUI

Adapté aux malades coeliaques: OUI

Contient de l'alcool: NON

Contient de la viande de porc: NON

Dernières mise à jour: 25.03.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Code 4059

OLIVES "RIVIERA" DENOY 1/1

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du
03/07

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: <4,5
NaCl: 3%

Dernières mise à jour: 25.03.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ