

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6897

Rev. 01 du
03/07

OLIVES TAGGIASCHE DENOY. A HUILE 1/1

Page 1 de 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Olives « taggiasche » dénoyautées, à l'huile d'olive extra vierge et assaisonnées de plantes aromatiques.

UTILISATION

Idéales pour l'apéritif, pour accompagner les plats à base de viande et de poisson.

INGRÉDIENTS

olives Taggiasche dénoyautées (68%), huile d'olive extra vierge (31.5%), ail, herbes, sel, correcteur d'acidité : acide lactique.
Attention : Il peut y avoir des traces de **NOYAUX**.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : ferme

Couleur : diverses graduations de noir et de marron, parfois avec des nuances de vert

Goût : agréable, fort et caractéristique, légèrement amer avec un arrière goût d'épice

Odeur : parfum caractéristique, fruité, d'olive et d'huile d'olive extra vierge

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge microbienne totale	<100 ufc/g
Bacilles	<100 ufc/g
Clostrides Sulfato-réductrice	<100 ufc/g
Coliformes entérobactériacés	Absent
Escheria Coli	Absent
Bacille Cereus	Absent
Staphylocoque 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/ adoucissement naturel, est lavée, sélectionnée, dénoyautée, triée et mise dans des bocaux, avant d'être recouverte d'huile et d'herbes aromatiques. Le bocal en verre

Dernières mise à jour: 16.02.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



FICHE TECHNIQUE	Mod POQ 02-24
Code 6897	Rev. 01 du 03/07
OLIVES TAGGIASCHE DENOY. A HUILE 1/1	Page 2 de 4

est fermé hermétiquement avec la capsule avant d'être pasteurisé afin d'obtenir une stabilité complète parfaite à température ambiante.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARI S.P.A

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: POT.
Poids net: 0,950 kg
Capacité: 1062 ml
Format de vente: 6 POTS
Disponible en format de 24: NON
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 MM
Poids emballage secondaire: 224,00 g

Dernières mise à jour: 16.02.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6897

Rev. 01 du
03/07

OLIVES TAGGIASCHE DENOY. A HUILE 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: 16
Couches par palette: 10
Cartons par palette: 160

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 16
Couches par palette: 16
Cartons par palette: 256

Code EAN

EAN13: 8004980068977

ITF14: 08004980168974

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: 16.02.2021

Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 6897

Rev. 01 du
03/07

OLIVES TAGGIASCHE DENOY. A HUILE 1/1

Page 4 de 4

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: <4,5

NaCl: 3%

Dernières mise à jour: 16.02.2021
Date vérification: 22.06.2021

Approuvé : RAQ