

**nudisco** alimentos en conserva  
canned foods



# FICHE TECHNIQUE

N° de code : R&DFT7566

**Olives noires dénoyautées 4/4  
Calibre 24/26**

CODE: 7566

Date de mise  
à jour : 03/02/2014

## DESCRIPTIF

Ce produit est une conserve d'olives de la variété HOJIBLANCA qui ont été noircies par oxydation, dénoyautées, mises en saumure puis stérilisées.

Origine : Cordoue (Andalousie-Espagne)

Dénomination légale : Olives noires dénoyautées en saumure

Marque : DIAMIR

## Ingrédients

Olives de la variété HOJIBLANCA  
Eau  
Sel  
Correcteur d'acidité : E270  
Stabilisateur de couleur : E579

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Gout caractéristique d'une olive noire en conserve (goût peu marqué), texture ferme, couleur noire homogène avec un aspect brillant. Odeur typique de l'olive noire oxydée et stérilisée.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE DU PRODUIT FINI

Sel (% NaCl)	3% +/- 0.5
pH	6 – 8
Poids Brut :	4.550 Kg
Poids Net :	4.100 Kg
Poids net égoutté :	2 kg
Calibre :	24/26

# FICHE TECHNIQUE

N° de code : R&amp;DFT7566

**Olives noires dénoyautées 4/4**  
**Calibre 24/26**

CODE: 7566

Date de mise  
à jour : 03/02/2014

## VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Energie	126 Kcal
Protéines	0.8 g
Glucides	6.3 g
dont fibres	3.2 g
Lipides	10.7 g
dont acides gras saturés	1.4 g
dont acides gras mono-insaturés	7.9 g
dont acides gras poly-insaturés	0.9 g

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**Critère de stabilité** : Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA  
(Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

## MENTIONS SUR L'ETIQUETTE

- Appellation du produit
- Poids net
- Poids Net Egoutté
- Nom du fabricant
- Date Limite de Consommation
- Liste des ingrédients
- « e » métrologique
- Pays producteur
- EAN Code :
- Valeurs nutritionnelles

**Langues :** Français/Espagnol/Anglais

## Mode de conservation

Conserver dans un endroit sec à l'abri du soleil et de l'humidité  
Après ouverture, stocker le produit au réfrigérateur dans un récipient neutre (verre, métal ou plastique)  
et consommer sous 2 jours.

 	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		N° de code : R&DFT7566
	<b>Olives noires dénoyautées 4/4</b> <b>Calibre 24/26</b>	CODE: 7566	Date de mise à jour : 03/02/2014

### DLUO

3 ans à partir de la date de fabrication

### Garanties / Certifications

Le produit est garanti sans OGM

Le produit n'a pas subi un traitement par ionisation

Contaminants et métaux lourds : le produit est conforme à la directive CE N°1881 du 19 décembre 2006

Pesticides : le produit est conforme au règlement CE N° 396/2005

Allergènes : peut contenir des traces de lactose

### CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Référence	Poids net total de l'UVC	Poids net égoutté	Nombre d'unités lot	Nombre de lots par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Boite 4/4	800g	600g	12	6	12	864