

Management SYSTEME QUALITE THE BELGIAN FACTORY SRL	Fiche technique	FT.07- 1
	Olives Noires Confites Dénoyautées 5/1 GUSTOLIVA Call 30/33	
	Page 1 Indice A	

Date : 02-12-2023

Analyses	Exigences
Marque	GUSTOLIVA
Conditionnement	Boite métallique ronde étiquetée
Format	5/1
Emballage	Bq 3*5/1 montage machine
Logistique	66 bq/Euro palette
Composition	Olives, eau, sel, gluconate de fer (E579)
Origine matière première	Olives : Maroc. Sel ; région de Marrakech. Gluconate de fer : CE
Produit	Stérilisé
N° de lot	Inscrit au jet d'encre sur le couvercle
Valeurs nutritionnelles aux 100 grammes	Energie : 157,9 kcal/661,01 kJ, Matière Grasse : 13,5 g dont Acide gras saturés : 1,8 g, Glucides : 8,2 g, dont sucres <0,4 g, Fibres : 4,4 g, Protéines : 0,90 g, sel : 3 g
Condition de stockage	Dans un endroit frais et sec à température ambiante et à l'abri des intempéries.
O.G.M	Absence Norme CE n°1829/2003 et n°1830/2003
Ionisation	Absence Conformité à la directive 1999/2 / CE (02/22/99)
Allergènes	Absence Annexe II EU directive N ° 1169/2011
Boite à l'ouverture	
Odeur	Caractéristique de l'olive noire confite stérilisée
Aspect intérieur	Sain, homogène
P.N.E	≥ 2000 [g]
P.N	≥ 4200 [g]
Nombre de fruits	30 à 33 aux 100 grammes
Consigne de conservation	Après ouverture garder les olives avec leur saumure dans un récipient hermétique en plastique au réfrigérateur à +4°/6°C pendant 6 jours
Organoleptique	
Goût	Caractéristique
Odeur	Caractéristique
Couleur	Noire
Chimique	
Concentration saumure	≤3 °B
pH	5,5 ≤ pH < 7,5
DDM	3 ans
Utilisation attendue	En apéritif, en salade, en plats préparés
Population ciblée	Consommation humaine excepté les nourrissons
Physique	
Tolérance des défauts	Voir le code des bonnes pratiques loyales pour les olives de table Code des bonnes pratiques Loyales des Olives de Table Version 2018
Traçabilité	Système de traçabilité mis en place de la réception à l'expédition
Pesticides	Analyses faites en début de la campagne d'olives et à la demande du client. Règlement numéro 899/2012 de la Commission le 21 septembre 2012 Règlement 396/2005 et modifications et mises à jour ultérieures
Microbiologique	Produit stable après tests d'étuvage 7 jours à 37° C (NFV 08.408).
Analyse et contrôles	Toutes nos olives font l'objet de contrôles efficaces et rigoureux de la réception jusqu'à l'expédition sur des fiches spécifiques.
Conformité	Produit conforme aux normes en vigueur dans l'U.E