



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : OLIVES VERTES DENOYAUTEES AUX HERBES
PRODUCT SPECIFICATION: PITTED GREEN OLIVES WITH HERBES DE PROVENCE

Informations générales / General informations

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	OLIVES VERTES DENOYAUTEES AUX HERBES DE PROVENCE / <i>PITTED GREEN OLIVES WITH PROVENCAL HERBS</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Olives vertes obtenues à partir de fruits récoltés au cours du cycle de maturation, avant la véraison, au moment où ils ont atteint leur taille normale. La couleur du fruit peut varier du vert au jaune paille. Après récolte, les olives vertes sont désamérisées par un traitement alcalin, puis mises en saumure dans laquelle elles subissent une fermentation, conservées par adjonction d'agents acidifiants. Dénoyautées, elles sont ensuite mélangées aux herbes pour leur donner ce petit goût de Provence ! / <i>Green olives obtained from fruits harvested during the ripening period, prior to colouring and when they have reached normal size. The colour of the fruit may vary from green to straw yellow. After harvest, the green olives are debittered with an alcalin treatment, then added with brine in which they undergo fermentation, preserved with acidifiers. The pitted olives are then aromatised with the selected herbs that give them their taste of Provence !</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	Olives fermes au bon goût d'herbes de Provence / <i>Firm olives, with a delicious slight Provencal herbs taste.</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	Code emballer : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Seau / <i>Pails</i>		
Grammage (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	Petits seaux/ Small pails : 3,8 kg		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	Petits seaux/ Small pails : 2 kg		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives vertes dénoyautées, eau, sel, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, herbes de Provence, acidifiant : acide lactique. Conservateur : sorbate de potassium, métabisulfite / <i>Pitted green olives, water, salt, sunflower oil, alcohol vinegar, herbes de Provence, acidifier: lactic acid. Conservator; potassium sorbate, metabisulfite.</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	Avant ouverture / <i>Before opening</i> : 12 mois, à conserver à température ambiante / <i>12 months between</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Après ouverture : A conserver au frais, à l'abri de la lumière et en saumure et à consommer sous 15 jours. Pour une meilleure conservation vous pouvez mettre de l'huile à la surface / <i>After opening : Preserve the product in its brine, in the fridge, keep away from light after opening (15 days after opening). Keep a little oil in surface, in order to avoid Flora.</i>		
Recommandations de consommation / <i>consumption advices</i>	Nous vous recommandons de ne pas donner d'olives aux petits enfants. Ils risqueraient de les avaler sans les mâcher et de s'étouffer Malgré nos contrôles, il peut parfois subsister des noyaux ou fragments de noyaux dans les olives dénoyautées (maximum 1%). Par conséquent, il est conseillé de faire attention lors de la dégustation du produit. / <i>We advise you not to give olives to young children, who might swallow them without chewing and chock. Although all our controls, pits or broken pits can still be present in pitted olives (maximum 1%). Be careful when serving.</i>		
Utilisations prévues / <i>Predicted uses</i>	Servir sans saumure en apéritif ou associées à des préparations culinaires (plats cuisinés, salades) / <i>Serve without brine as appetizer or used in cooking (cooked dishes, salads)</i>		

Olives de couleur verte, sans noyau.
 Parfumées aux herbes de Provence. /
Pitted green olives.
With Provencal herbs.



Composition confidentielle (% compris dans les fourchettes exprimées) / Confidential Recipe (% included in range)

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / <i>% to implementation</i>	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés <i>GMO-free / non-ionised Ingredients</i>
Olives vertes (dont sel) / <i>Green olives (including salt)</i>	50-55%	-	Olives : Maroc / Espagne / Grèce / Egypte <i>Morocco / Spanish / Greece / Egypt</i>	OUI / YES
Eau / <i>Water</i>	40-45%	NA / NA	France / <i>France</i>	OUI / YES
Sel / <i>Salt</i>	2,5-5%	NA / NA	France / <i>France</i>	OUI / YES
Huile de tournesol / <i>Sunflower oil</i>	< 1%	-	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / YES
Vinaigre d'alcool / <i>Alcohol vinegar*</i>	< 1%	NA / NA	France / <i>France</i>	OUI / YES
Herbes de Provence / <i>Herbs of Provence</i>	< 1%	-	Egypte, Espagne, Maroc, Tunisie, Europe de l'Est, Pologne / <i>Egypt, Spain, Morocco, Tunisia, Eastern Europe, Poland</i>	OUI / YES
Origan / <i>Oregano</i>	< 1%	-	Turquie / <i>Turkey</i>	OUI / YES

Barnier Production ZI du Barnier, rue des Salettes 34110 Frontignan France Tel : +33 (0)4 67 44 01 00	Marjolaine / <i>Marjoram</i> <i>Origanum onites</i>	< 1%	-	Egypte / <i>Egypt</i>	OUI / <i>YES</i>
Barnier Production ZI du Barnier, rue des Salettes 34110 Frontignan France Tel : +33 (0)4 67 44 01 00	Marjolaine / <i>Marjoram</i> <i>Origanum onites</i>	< 1%	NA / <i>NA</i>	UE / <i>EU</i>	OUI / <i>YES</i>

Liste des allergènes / <i>Allergens list</i>	
Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	Produit conditionné sur une ligne de fabrication transportant les produits allergènes suivants : lupins. <i>Packed on a process line using the following allergen products : lupini beans.</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, lupins, poissons, sulfites <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, lupini beans, fish, sulphites.</i>
Selon liste FDA / <i>Following FDA rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	NA / <i>NA</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, poissons. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, fish.</i>

Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / <i>Organoleptic, physical and chemical parameters</i>				
Critères / <i>Criteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Sel / <i>Salt</i>	%	Conductimétrie / <i>Conductivity</i>	2,5 - 5%	-
pH / <i>pH</i>	-		3,2 - 4,8 US Market 3,2- <4,2	-
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
OGM / IONISATION / <i>GMO and irradiated product</i>	Produit ne contenant ni ingrédient OGM, ni ingrédient ionisé / <i>GMO free : not irradiated</i>			
Pesticides et métaux lourds / <i>Pesticides & Heavy metals</i>	Conformes à la législation européenne en vigueur / <i>In accordance with EU rules</i>			
Produit soumis au détecteur de métaux avant emballage / <i>Product passed through metal detector before packaging</i>				

Valeurs nutritionnelles / <i>Nutritional values</i>			
Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100g / <i>per 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	607	
	kcal	148	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	15,2	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	2,6	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	<0,5	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	<0,5	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	3	
Protéines / <i>Protein</i>	g	1,2	
Sodium	g	1,604	
Sel / <i>Salt</i>	g	4,01	
vit D	µg	<0,3	
sucres ajoutés / <i>added sugars</i>		Nil	
Potassium	mg	70,7	

Caractéristiques microbiologiques / <i>Microbiological parameters</i>			
Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	5.10 ⁶	-
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	< 10 ⁶	-
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)	< 10 ³	-
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	< 10 ⁶	-
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	< 10 ²	-
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	< 10 ²	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	Absence / <i>Nil</i>	
Produit stable après étuvage à 37°C pendant 7 jours – variation pH < 0,5 / <i>Stable product after 7 days at 37°C - pH variation < 0,5</i>			