

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : TAPENADE NOIRE
PRODUCT SPECIFICATION : TAPENADE with black olives

Informations générales / <i>General informations</i>			
Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	TAPENADE / <i>TAPENADE</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Pâte d'olives noires façon Grèce, de câpres et d'anchois finement mixées et assaisonnées d'épices. / <i>Black olives tapenade paste made from black cured olives, capers and anchovies finely mixed and seasoned with spices.</i>		
Particularité produit / <i>Product specificities</i>	NA		
Origine / <i>Origin</i>	Olives noires du Maroc / <i>Black olives from Morocco</i>		
Variété / <i>Variety</i>	Beldi / <i>Beldi</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>	Bocaux verre 100g / <i>Glass Jars 0,22lb</i> Poche 1kg / <i>Pouch 2,2lb</i>		
Grammage (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	1kg / <i>2,2lb</i> 100g / <i>0,22 lb</i>		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	NA		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Olives noires façon Grèce 82%, huile d'olive, câpres 4%, sel, anchois 2,5%, épices (ail déshydraté, origan, herbes de Provence), jus de citron concentré, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide lactique / <i>Black Olives 82%, olive oil, capers 4%, salt, anchovy 2,5%, spices (dry garlic, oregano, provencal herbs), concentrated lemon juice, antioxidant: ascorbic acid, acidifier: lactic acid.</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	36 mois / <i>36 months</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Produits stérilisés, à conserver dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur avant ouverture. Après ouverture, à conserver au frais (2°C - 6°C) dans son emballage refermé et à consommer sous 15 jours. / <i>Sterilised product, keep in cool and dry place before opening. After opening, close the pouch to be kept refrigerated (between 2 and 6 °C) and quickly consume (within 15 days after opening).</i>		
Utilisations prévues / <i>Predicted uses</i>	Cette Tapenade se déguste sur du pain frais ou un toast, lors de petits creux, apéritifs ou en accompagnement de salade. / <i>Spread on fresh bread or toast. As a starter, at appetizer or with a salad.</i> <i>Also use as a culinary ingredient for your food preparations.</i>		
<p>Pâte d'olives noires mélangées à d'autres ingrédients dont de la crème d'anchois / <i>Spread of black olives mixed with ingredients including anchovy paste.</i></p> 			

Composition (poids net égoutté) / <i>Recipe (Net drained weight)</i>				
Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / % to implementation	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés GMO-free / non-ionised Ingredients
Olives noires façon Grèce (intégrant sel 2-3,5%) / <i>Black olives (including salt 2-3,5%)</i>	85%	-	Maroc / <i>Morocco</i>	OUI / <i>YES</i>
Huile d'olive vierge extra / <i>Extra virgin olive oil</i>	5%	-	Espagne / <i>Spain</i>	OUI / <i>YES</i>
Câpres (intégrant sel 2-4%) / <i>Capers (including salt 2-4%)</i>	< 5%	-	hors UE / <i>no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
Crème d'anchois (anchois, huile d'olive, sel) / <i>Anchovy paste (anchovy, olive oil, salt)</i>	< 5%	-	Maroc / <i>Morocco</i>	OUI / <i>YES</i>
Epices (ail déshydraté, origan, herbes de Provence) / <i>Spices (dry garlic, oregano, herbs of Provence)</i>	< 2%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
jus de citron concentré / <i>concentrated lemon juice</i>	< 1%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
acide ascorbique / <i>ascorbic acid</i>	< 1%	-	UE, hors UE / <i>EU, no EU</i>	OUI / <i>YES</i>
acide lactique / <i>lactic acid</i>	pour ajuster le pH / to adjust pH	-	EU / <i>UE</i>	OUI / <i>YES</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : TAPENADE NOIRE
PRODUCT SPECIFICATION : TAPENADE with black olives

Liste des allergènes / Allergens list

Selon Réglementation Européenne / Following EU rules	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Poisson (Anchois) / <i>Fish (Anchovy)</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, sulfites. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, lupini beans, sulphites.</i>
Selon liste FDA / Following FDA rules	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Poisson (Anchois) / <i>Fish (Anchovy)</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. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts.</i>

Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / Organoleptic, physical and chemical parameters

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	2,5 - 4%	-
pH / <i>pH</i>	-		3,5 - 4,15	< 4,5
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
Tapenade noire onctueuse. Goût subtil d'anchois / <i>Smooth black Tapenade. Subtle anchovy taste.</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 / Nutritional values

Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100g / <i>per 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	1208	
	kcal	294	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	29,3	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	3,3	
dont acides gras trans / <i>of which trans</i>	g	0	
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	g	2,4	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0,7	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	4,7	
Protéines / <i>Protein</i>	g	2,7	
Sodium	g	1,28	
Sel / <i>Salt</i>	g	3,2	

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological parameters

Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	XP V08-034 ou protocole équivalent	< 10 ⁴	-
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	NFV 08-059 ou protocole équivalent	< 10 ³	-
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)		< 10 ²	-
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	3M 01/02-09/89 C ou protocole équivalent	< 10	-
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	NF ISO 15214	< 10 ³	-
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	NF EN ISO 6888-2	< 10	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	BKR 23/07-10/11	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>				