



FICHE DE DONNÉES

Nom du produit :

Olives Taggiasca dénoyautées à l'huile d'olive extra vierge

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Code interne	OLVNTOEV10
Code EAN / EAN code	8001178005417
Format / Conditionnement	pot en verre / bocal en verre
Poids net	900 g
Poids égoutté	600 g
Liste des ingrédients	Olives Taggiasca (67 %), huile d'olive vierge extra (33 %), sel, correcteur d'acidité : acide lactique. Peut contenir des noyaux ou des fragments de noyaux.
Liste des ingrédients	Olives « Taggiasche » (67%), huile d'olive extra (33%), sel, correcteur d'acidité : acide lactique. Peut contenir des fragments de noyaux d'olives résultant du dénoyautage des olives.
Processus de conservation	pasteurisation
Processus de conservation	Pasteurisation
TMC	36 mois à compter de la date de production → jour mois année → imprimé sur le couvercle
DMD	36 mois à compter de la date de production → jour mois année → tampon sur le dessus
Lot de production	L + jour julien + lettre de l'année de production (CTCPA) → imprimé sur le couvercle
Parcelle	L+jour julien+lettre des années (CTCPA)
Processus de production	Les olives arrivent à l'usine de production dans des fûts en plastique saumurés. Ces fûts sont vidés pour être dessalés. Le produit est inspecté, notamment son pH. S'il est conforme, les bocaux sont remplis d'huile végétale, puis encapsulés, pasteurisés, étiquetés et conditionnés.
Processus de production	Les olives arrivent à la ferme dans des fûts en plastique. Ces fûts sont vidés pour être dessalés. Le produit est contrôlé et son pH est contrôlé. S'il est conforme, le produit est placé dans des bocaux en verre, qui seront ensuite soumis aux étapes de capsulage, de bouchage, de pasteurisation, d'étiquetage et de conditionnement.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE / CARACTÉRISTIQUES DU POT EN VERRE

Description / Description	vaso di vetro Pot en verre CEE STD 1062 / CEE STD 1062
Mesures / Mesures	hauteur / height: 160 mm diamètre / diameter: 107 mm twist off: 82 mm
Étiquette / Étiquettes :	nom du produit imprimé sur l'étiquette appliquée sur le pot / nom du produit écrit sur l'étiquette appliquée sur le pot

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE

Description	thermopack
Nombre de paquets / Nombre de pièces	6 pièces par paquet / chaque paquet
Poids total du colis	8,8 kg

CARACTÉRISTIQUES DE LA PALETTE / PALLET CHARACTERISTICS

Description de la palette	POMME		
Nombre de paquets par couche / paquets par couche	12	Nombre de paquets par palette / Paquets par palette	168
Nombre de couches par palette / Couches par palette	14	Poids total de la palette	1110 kg



FICHE TECHNIQUE

Nom du produit : / Nom du produit :

OLIVES TAGGIASCA DÉNOYAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE /

Olives Taggiasca dénoyautées à l'huile d'olive extra vierge

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUIT ÉGOUTTÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUIT ÉGOUTTÉ

Énergie / Énergie Matières	1761 kJ / 421 kcal
grasses / Matières grasses 46,0 g	
- dont acides gras saturés 0,0 g	
Glucides 0,6 g	
- dont sucres 0,6 g	
Protéines / Protéines 1,2 g	
Vente / Sel 0,97 g	

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET ORGANIQUES

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ET CHIMIQUES – PHYSIQUES

Apparence	Olives brunes dénoyautées
Saveur / Savoureux	typique des olives
Cohérence	bien

pH	< 4.30
Salinité	0,9 ± 0,3

Pesticides	dans les limites de la loi / limites de la loi
Métaux lourds	dans les limites de la loi / limites de la loi
OGM / OGM	présent / absent

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Produit microbiologiquement stable : pas de gonflement après incubation à 37°C (caractéristiques microbiologiques, chimiques - poisons et organoleptiques invariables). / Produit microbiologiquement stable : pas de gonflement microbologique après incubation à +37°C (caractéristiques microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques)

Nombre total de bactéries mésophiles Moisissures Levures	< 10 000 UFC/g
Sulfites réducteurs	< 100 UFC/g
Spores de	< 100 UFC/g
Clostridium Listeria m.	< 10 UFC/g
	absent dans 25 g

CONSOMMATION UTILISATION - STOCKAGE

Le produit peut être conservé à température ambiante. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à +4 °C et consommer rapidement. Si la capsule semble gonflée, ne pas utiliser le produit et le retourner au fournisseur. / Le produit peut être conservé à température ambiante. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur à +4 °C et consommer dans les jours qui suivent.

PLAN DE CONTRÔLE

Matière première / Raw material	Contrôle visuel de la qualité des matières premières et des corps étrangers ; contrôle instrumental du pH ; contrôle instrumental de la température de remplissage / contrôle visuel de la qualité des matières premières à l'arrivée ; contrôle visuel des corps étrangers.
Produits finis	Contrôle de la fermeture de l'emballage ; contrôle instrumental du temps et de la température de pasteurisation ; vérification des fuites du joint ; contrôle visuel final du produit une fois emballé .



Déclaration d'allergènes

Références réglementaires : Règlement UE n° 1169/2011 Annexe II : liste des substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances.

Références réglementaires : Règlement UE n° 1169/2011 Annexe II : liste des substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances.

1	Nom du produit	Olives Taggiasca à l'huile d'olive extra vierge OLIVES / OLIVES TAGGIASCHE EN EXTRA HUILE VIERGE			
2	Fournisseur	CONSERVES BONETTO PAR SPEROTTO M.PIA			
3	Liste des ingrédients	Olives Taggiasca (67 %), huile d'olive vierge extra (33 %), sel, correcteur d'acidité : acide lactique. Peut contenir des noyaux ou des fragments de noyaux. Olives « Taggiasche » (67 %), huile d'olive extra vierge (33 %), sel, correcteur d'acidité : acide lactique. Peut contenir des fragments de noyaux d'olives provenant du dénoyautage.			
4	allergènes				
un)		L'allergène est-il présent dans le produit ?		Des phénomènes de contamination croisée et/ou de report sont-ils possibles Des événements de transfert et/ou de contamination croisée sont-ils possibles ?	
		OUI	NON NON	OUI	NON NON
	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales .		X		X
	Crustacés et produits à base de crustacés Œufs et produits à base de crustacés		X		X
			X		X
	Poissons et produits de la pêche		X		X
	dont Arachides et produits dérivés		X		X
	Soja et produits dérivés		X		X
	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) .		X		X
	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland) et produits dérivés/ Noix		X		X
	Céleri et produits à base de céleri		X		X
	Moutarde et produits à base de moutarde Graines de sésame et produits à base de		X		X
	sésame Dioxyde de soufre à des concentrations supérieures à 10 ppm (mg/kg ou mg/l) Dioxyde de soufre et		X		X
	sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2		X		X
	Lupins et produits dérivés.		X		X
Mollusques et produits dérivés.		X		X	

INDEX DE RÉVISION				
Données /	Date n. rév.	Nature du changement / Type de changement	Émis par	Approuvé par
			RQ	TOI
07/2018	00	Premier numéro / Premier numéro		
06/2019	01	Révision / Révision		