

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

Date : 02-12-2023

| Analyses                                | Exigences                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marque                                  | <b>GUSTOLIVA</b>                                                                                                                                                                                                                |
| Conditionnement                         | Boite métallique ronde étiquetée                                                                                                                                                                                                |
| Format                                  | <b>1/1</b>                                                                                                                                                                                                                      |
| Emballage                               | Bq 12*1/1 montage machine                                                                                                                                                                                                       |
| Logistique                              | 96 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 <b>Norme CE n°1829/2003 et n°1830/2003</b>                                                                                                                                                                              |
| Ionisation                              | Absence <b>Conformité à la directive 1999/2 / CE (02/22/99)</b>                                                                                                                                                                 |
| Allergènes                              | Absence <b>Annexe II EU directive N ° 1169/2011</b>                                                                                                                                                                             |
| <b>Boite à l'ouverture</b>              |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odeur                                   | Caractéristique de l'olive noire confite stérilisée                                                                                                                                                                             |
| Aspect intérieur                        | Sain, homogène                                                                                                                                                                                                                  |
| P.N.E                                   | ≥ 360 [g]                                                                                                                                                                                                                       |
| P.N                                     | ≥ 850 [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                                                                                        |
| <b>Organoleptique</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Goût                                    | Caractéristique                                                                                                                                                                                                                 |
| Odeur                                   | Caractéristique                                                                                                                                                                                                                 |
| Couleur                                 | Noire                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Chimique</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                                                    |
| <b>Physique</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tolérance des défauts                   | Voir le code des bonnes pratiques loyales pour les olives de table<br><b>Code des bonnes pratiques Loyales des Olives de Table Version 2018</b>                                                                                 |
| 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.<br><b>Règlement numéro 899/2012 de la Commission le 21 septembre 2012</b><br><b>Règlement 396/2005 et modifications et mises à jour ultérieures</b> |
| Microbiologique                         | Produit stable après tests d'étuvage 7 jours à 37° C <b>(NFV 08.408).</b>                                                                                                                                                       |
| 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                                                                                                                                                                               |