

Management SYSTEME QUALITE THE BELGIAN FACTORY	Fiche technique	FT.07- 1
	Olives Vertes Dénoyautées 5/1 GUST OLIVA Cal 30/33	
	Page 1 Indice A	

Date : 17-10-2025

Analyses	Exigences
Marque	GUSTOLIVA
Conditionnement	Boîte ronde étiquetée
Format	5/1
Packaging	Bq 3*5/1 Machine
Logistique	66 bq/Euro Palette
Composition	Olives (47,62%), eau (49,33%), sel (3%), acidifiant : acide citrique (0,05%) E330 Acide citrique = acide organique est un additif alimentaire.
Origine matière première	Olives, sel : Maroc ; Eau : ville de Marrakech ; Acide citrique Belge : CE
Produit	Pasteurisé
N° de lot	Inscrit au jet d'encre sur le couvercle
Valeurs nutritionnelles pour 100 grammes	Energie : 719,29 kJ/171,8 kcal, Matière Grasse : 17,4 g dont Acide gras saturés : 2,5 g, Glucides : 3,2 g, dont sucres <0,4 g, Fibres : 2,5g, Protéines : 0,61 g, sel : 2,73 g, sodium = 1075 mg
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 (22/02/99)
Allergènes	Absence Annexe II EU directive N ° 1169/2011
Boîte à l'ouverture	
Odeur	Caractéristique de l'olive verte, absence d'odeur putride
Aspect intérieur	Sain, homogène
P.N.E	≥ 2000 [gr]
P.N	≥ 4200 gr
Nombre de fruits	30 à 33 aux 100 grammes
Conseils de conservation	Après ouverture mettre les olives dans un récipient en plastique avec leur saumure au réfrigérateur pendant 6 jours à +4°C
Organoleptique	
Goût	Caractéristique
Odeur	Caractéristique
Couleur	Vert, jaune
Chimique	
Baumé de la saumure	3 à 4,5 °B
pH	3 à 4
DDM	3 ans
Consommation attendue	En apéritif, en salade, en plats préparés, en tagine de poulet aux olives
Population ciblée	Toute 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
Microbiologie	Produit stable après tests d'étuvage 7 jours à 37-55° 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 européennes en vigueur