

Date de création: 22/10/2007	Réf : FT COQ	OLIVE NOIRE COQUILLOS
Date de révision : 20/01/2020		
Indice de révision : 13	Page 1 sur 3	

## OLIVE NOIRE COQUILLOS

### A) Ingrédients :

Olives noires coquillos, eau, acidifiant E270, sel.

### B) Origines des ingrédients :

- ❖ Olives : Espagne
- ❖ Acidifiant : Europe

## I) DONNEES TECHNIQUES

### A) Critères Physico-chimiques :

Poids net égoutté : 10kg	5kg	2.5kg
Poids net: 16.5kg	8.5kg	3.6kg
pH : ≤ 4,5		
Taux de sel : 6 à 12%		

### B) Critères microbiologiques des olives de table (Lamy Dehove)

Micro-organismes	Critères obligatoires	Unités
Staphylocoques à coagulase + 37°C	100	ufc/g
Escherichia coli β gluconoridase +	100	ufc/g
Clostridium perfringens 37°C	100	ufc/g
Salmonelles	Absence	ufc/g
Levures	1 000 000	ufc/g
Moisissures	1 000	ufc/g

### C) Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100gr :

Paramètres	Valeurs
Energie	342 Kcal
	1410 Kj
Matières grasses dt acide gras saturés	33.8 g
	1.42 g
Glucides dt sucres	7.7 g
	<0.4 g
Protéines	1.7 g
Sel	3.25 g



Date de création: 22/10/2007	Réf : FT COQ	OLIVE NOIRE COQUILLOS
Date de révision : 20/01/2020		
Indice de révision : 13	Page 2 sur 3	

D) Critères organoleptiques :

Matières étrangères : Absence  
Goût : absence de goût rance

E) Conservation :

Avant ouverture = A conserver à température ambiante  
Après ouverture = A conserver à température ambiante une semaine maximum.

F) Date limite de consommation et Traçabilité:

La date limite d'utilisation optimum est de 8 mois.

Le numéro de lot permet de retrouver les fournisseurs et l'origine des ingrédients utilisés pour la fabrication, et tous les clients destinataires de ce lot, grâce aux différents enregistrements effectués dans l'entreprise.

G) Allergène :

Allergènes présent dans le produit : **Aucun**

Présence sur site des produits suivants : Amandes, lupins, graines de moutarde, sulfites (intra-produit)

H) O.G.M.:

Au vu de nos connaissances actuelles ce produit est exempt d'O.G.M.

I) Ionisation :

Le produit n'a pas subi d'ionisation.

J) Palettisation :

Sur palette Europe 80x120cm (données pour le maximum de seaux / palettes)

	Conditionnement					
	Seaux 2.5kg		5kg	6kg	10kg	12kg
	Vrac	Carton				
Nb seaux / plan	25	6 cartons : 24 seaux	13		11	11
Nb plans / palette	8	7	7		4	4
Totalité seaux	200	168	91		44	44
Poids net égoutté / palette	500kg	420kg	455kg	546kg	440kg	528kg
Poids brut + palette	558kg	478kg	513kg	604kg	494kg	582kg



Date de création: 22/10/2007	Réf : FT COQ	OLIVE NOIRE COQUILLOS
Date de révision : 20/01/2020	Page 3 sur 3	
Indice de révision : 13		

#### k) Recommandations d'utilisation :

Nos olives et condiments conditionnées en seaux, pots ou barquettes ont une Date de Durabilité Minimale (DDM) de 8 mois. Les olives en poche ont une DDM de 18 mois et les pulpes ont une DDM de 2 mois.

Les olives vertes sont saumurées (eau, sel, acide lactique) et les olives noires, comme les pulpes vertes et noires, sont en présence d'huile de colza qui sert de liquide de couverture.

Lors de l'ouverture d'un seau, pour le prélèvement d'un peu de produit, les conditions d'hygiène doivent être irréprochables :

- Ne pas ouvrir les seaux en extérieur (le faire dans un local fermé et abrité),
- Utiliser des ustensiles de prélèvement toujours propres et secs,
- L'hygiène corporelle du préleveur doit être exemplaire (mains lavées, tenues de travail propres),
- Ne pas parler au dessus du seau (projection de salive et de microorganismes),
- Bien refermer le seau immédiatement après usage,
- Laisser les olives dans la saumure,
- Ne surtout pas remettre les olives invendues dans le seau,
- Les olives sorties de leur conditionnement et exposées à l'air peuvent moisir si elles sont hors saumure et manipulées avec excès,

Le seau, une fois ouvert, peut se conserver une semaine maximum si et uniquement si les principes d'hygiène sont respectés à la lettre.

Cette liste est non exhaustive, nous vous recommandons de respecter ces principes d'hygiène générale.

Les olives vertes / les condiments doivent toujours être en présence de saumure de telle manière qu'ils soient toujours couverts et pas en contact de l'air. S'il en manque un peu, vous pouvez en refaire pour addition (saumure eau et sel à 10%).

Pour les olives noires le prélèvement doit être encore plus hygiénique car il n'y a pas de saumure. Une fois le prélèvement fait, retourner plusieurs fois le seau afin que l'huile recouvre la totalité des olives encore présentes. Si vous le souhaitez, vous pouvez en cas de manque, ajouter un peu d'huile de colza.

Pour les pulpes d'olives comme pour les olives noires, l'hygiène doit être irréprochable. Une fois la pulpe prélevée, veillez à ce que le liquide de couverture (huile) recouvre la pulpe.

L'idéal, si vous le pouvez, est de limiter au maximum les manipulations, prélèvements, ouvertures et fermetures des seaux qui ont été ouverts pour une maîtrise des risques optimisée.

Une fois un seau ouvert, notre responsabilité n'est plus engagée. Vous devez impérativement respecter les mesures d'hygiène afin de conserver vos olives dans les meilleures conditions.

Lorsque les olives sont reconditionnées ou mises dans un autre récipient que l'emballage d'origine, Provence Olives ne peut en garantir les conditions de conservations et c'est alors à vous client de définir vos propres DDM et conditions de conservation après ouverture.