

Date de création : 25/03/2009	Réf : FT PROP5	CASSEE A LA PROVENCALE poche sous vide
Date de révision : 15/01/2020		
Indice de révision : 4	Page 1 sur 2	



CASSEE A LA PROVENCALE

I) DONNEES PRODUIT

A) Ingrédients :

Olives vertes cassées, herbes de Provence, huile de colza, ail, sel.

B) Origines des ingrédients :



Olives : Maroc



Huile de colza : France



Sel : France



Epices et aromates : Europe

II) DONNEES TECHNIQUES

A) Critères Physico-chimiques :

Poids Net : 2.5 kg ou 2 x 2.5kg

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 :

Energie pour 100g	151,06 Kcal
	630,22 Kj
Matières grasses	15,96 g
Dt acide gras saturés	1,94 g
Glucides	0,72 g
Dt sucre	0,53 g
Protéines	1 g
Sel	4,04 g

Date de création : 25/03/2009	Réf : FT PROP5	CASSEE A LA PROVENCALE poche sous vide
Date de révision : 15/01/2020		
Indice de révision : 4	Page 2 sur 2	



D) Critères organoleptiques :

Matières étrangères : Absence
 Goût : absence de goût rance

E) Conservation :

A température ambiante et à conserver au frais une semaine maximum après ouverture.

F) Date limite de consommation et Traçabilité:

La date limite d'utilisation optimum est de 18 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 :

Présence sur site des produits suivants : Amande, lupin, 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	
	Poche	
	2x2.5kg	1x2.5kg
Nb seaux / plan	16	16
Nb plans / palette	10	12
Totalité seaux	160	192
Poids net égoutté / palette	800kg	480kg
Poids brut + palette	876kg	545kg