

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Olive noires dénoyautées avec épices et huile extra vierge d'olive.

Saveur / Goût	Typique des olives, légèrement épicé	Tolérance(s)	/
Texture	Légèrement croquant	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 36 mois à température ambiante
Après ouverture à conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 7 jours.

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS

Olives noires 97% (origine Italie), huile extra vierge d'olive, épices, sel, correcteur d'acidité : acide lactique.

Quelques olives peuvent accidentellement contenir un noyau.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Arachides.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 852 CE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1121	Energie (kcal)	268
Matières grasses (g)	27	dont acides gras saturés (g)	3,6
Glucides (g)	3,7	dont sucres (g)	0,1
Fibres alimentaires (g)	4,6	Protéines (g)	0,9
Sel (g)	3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
ASR	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 4 bocaux de 2Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bocal en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	8002207130056	8002207307557	/
Poids net (Kg)	3 kg	12,00	384
Poids net égoutté (Kg)	2	8,00	256
Poids brut (Kg)	3,10	12,50	422
Dimensions L x l x h (mm)	236 x 141	295 x 295 x 275	1200 x 800 x 1250
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	128	8	4	32

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.