

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Olives noires entières dénoyautées.

Saveur / Goût	Franc, caractéristique de l'olive	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre et fondante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: 34/37

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 24 mois à température ambiante
 Après ouverture, conserver à +4°C et consommer sous 15 jours dans un récipient en plastique hermétique et sous liquide de couverture d'origine.

AMBIANT

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi pour garnir les pizzas.

INGREDIENTS

Olives, eau, sel, stabilisant : gluconate ferreux (E579).

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

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:** Espagne - **Estampille sanitaire:** 92 002 02
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	515	Energie (kcal)	125
Matières grasses (g)	13	dont acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	3	Protéines (g)	<0,5
Sel (g)	2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Produit conforme à l'arrêté d'Octobre 2017 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (norme AFNOR NF V08-401)

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 3 boîtes 5/1		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Boîte de conserve métallique	Carton	/
EAN 13 ou 14	3303154651027	3303154655223	/
Poids net (Kg)	4,20	12,60	832
Poids net égoutté (Kg)	2	6,00	396
Poids brut (Kg)	/	14,00	939
Dimensions L x l x h (mm)	/	470 x 160 x 250	1200 x 800 x 1650
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		198	11	6