

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : olives noires à la grecque Carrefour	3
I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc	7
L : Produits Finis	12
L.1 : Bocal	12
L.2 : Sachet	19

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

D : Liste des Allergènes

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Recette

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : Nous garantissons l'absence de risque de contamination croisée par des allergènes, sur la base de notre Etude HACCP, disponible sur demande de Carrefour"

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12	Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47
I : Etiquetage		I.1 : olives noires à la grecque Carrefour	

Fiche Technique Etiquetage de olives noires à la grecque Carrefour

Section :	olives noires à la grecque Carrefour		
Conditionnement concerné :	olives noires à la grecque Carrefour		
Dénomination commerciale :	olives noires entières à la grecque - claim prêt à l'emploi		
Dénomination légale :	olives noires à la grecque pasteurisées		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	olives noires 90%, sel, huile de tournesol		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	235 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	235ge		
Consigne de tri			
Commentaires consigne de tri :	BOCAL VERRE et COUVERCLE METAL A RECYCLER		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur la capsule		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur le couvercle		
Expression :	JJ/MM/AAAA		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	Oui		
Numéro de lot			
Localisation :	sur la capsule		
Expression :	un chiffre pour l'année et 3 chiffres pour le quantième du jour		
Autres mentions obligatoires :	Ces olives importées du Maroc sont conditionnées en France		
Autres infos consommateurs :	Conditionné en france par EMB06033 A à pour Interdis		
Conseils de conservation :			
Après ouverture :	Après ouverture conservez ce produit au réfrigérateur et consommez le dans les 8 jours		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Test conservation après ouverture.jpeg	Autres [CDC]	30/01/2017	Anne Lise Kröll

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

I : Etiquetage

I.1 : olives noires à la grecque Carrefour

Nutritionnel de olives noires à la grecque Carrefour

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1557, 9	1558			
Energie (kcal)		N/R	377, 9	378			
Matières Grasses (g)		N/R	35, 9	36			
Acides gras saturés (g)		N/R	4, 8	4.8			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	8, 5	8.5			
Sucres (g)		N/R	1	1			
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	6, 6	6.6			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1, 9	1.9			
Sel (g)		N/R	8, 5	8.5			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

I : Etiquetage

I.1 : olives noires à la grecque Carrefour

Portion 2/2 : 20g (soit 6 à 7 olives) (20 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	311, 58	312	0	0	Valeur
Energie (kcal)		N/R	75, 58	76	0	0	Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	7, 18	7.2			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R	0, 96	1			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	1, 7	1.7			Valeur
Sucres (g)		N/R	0, 2	< 0.5 g			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	1, 32	1.3			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 38	< 0.5g			Valeur
Sel (g)		N/R	1, 7	1.7			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Olives a la grecque TRAME TEXTE nut INCO V4- -06032014_onfg.xls	Autres [CDC]	20/02/2017	Anne Lise Kröll
Copie de NC olives grecques barral V2.xlsx	Autres [CDC]	20/02/2017	Anne Lise Kröll
NC olives grecques barral V2.xlsx	Autres [CDC]	20/02/2017	Anne Lise Kröll
analyse VNE ONFG.pdf	Autres [CDC]	09/02/2017	Anne Lise Kröll
4302.pdf	Autres [CDC]	26/01/2017	Anne Lise Kröll
46113 (AR-16-AA-108040-01).pdf	Autres [CDC]	26/01/2017	Anne Lise Kröll

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

I : Etiquetage

I.1 : olives noires à la grecque Carrefour

Vitamines et minéraux olives noires à la grecque Carrefour

Portion 1/1 : (100g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	3, 4	3.4					N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12	Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47
I : Etiquetage		I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc	

Fiche Technique Etiquetage de Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

Section :	Sachet olives noires à la grecque Produit blanc		
Conditionnement concerné :	olives noires à la grecque		
Dénomination commerciale :	olives noires entières à la grecque - prêt à l'emploi		
Dénomination légale :	olives noires à la grecque calibre 30/33		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	olives noires 90%, sel, huile de tournesol		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	400 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	400ge		
Consigne de tri			
Commentaires consigne de tri :	Sachet Plastique a Jeter		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	voir la soudure du haut du sachet		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le / N° de lot : voir soudure du haut du sachet		
Expression :	JJ/MM/AAAA		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	N/R		
Numéro de lot			
Localisation :	sur la soudure du haut du sachet		
Expression :	numéro de la machine + LOT +un chiffre pour l'année et 3 chiffres pour le quantième du jour		
Autres infos consommateurs :	Conditionné en France par EMB 06033 A pour Interdis Ce olives importées du Maroc sont conditionnées en France		
Conseils de conservation :			
Avant ouverture :	à conserver à température ambiante, l'abri de la chaleur et de la lumière		
Après ouverture :	Après ouverture conservez ce produit au réfrigérateur dans un récipient hermétique et consommez le dans les 8 jours		

Commentaire(s) - Généralités : Cette section du CDC a été mise à jour suite au relooking CRF, cependant le sachet du blanc n'est pas relooké

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
R1720705_V0_FRST(Olives noires façon grece)- .pdf	Autres [CDC]	29/03/2017	Anne Lise Kröll

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12	Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47
I : Etiquetage		I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc	

Test ouverture 8 jours à 4°C ONFG carrefour- 400 g.pdf	Autres [CDC]	10/02/2017	Anne Lise Kröll
--	--------------	------------	-----------------

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12

Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47

I : Etiquetage

I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

Nutritionnel de Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

Portion 1/2 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1557, 9	1558			
Energie (kcal)		N/R	377, 9	378			
Matières Grasses (g)		N/R	35, 9	36			
Acides gras saturés (g)		N/R	4, 8	4.8			
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	8, 5	8.5			
Sucres (g)		N/R	1	1			
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	6, 6	6.6			
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	1, 9	1.9			
Sel (g)		N/R	8, 5	8.5			
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Portion 2/2 : 20g (soit 6 à 7 olives) (20 g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R		312			Valeur
Energie (kcal)		N/R		76			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R		7.2			Valeur
Acides gras saturés (g)		N/R		1			Valeur
Acides gras Insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					Valeur
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					Valeur

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12

Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47

I : Etiquetage

I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R		1			Valeur
Sucres (g)		N/R		<0.5			Valeur
Polyols (g)		N/R					Valeur
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					Valeur
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R		1.3			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R		<0.5			Valeur
Sel (g)		N/R		1.7			Valeur
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Les valeurs nutritionnelles correspondent à des études bibliographiques

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
analyse VNE ONFG.pdf	Autres [CDC]	09/02/2017	Anne Lise Kröll
Copie de NC olives grecques barral V2.xlsx	Autres [CDC]	06/02/2017	Salima Toumi
Olives a la grecque TRAME TEXTE nut INCO V4- -06032014_onfg.xls	Autres [CDC]	06/02/2017	Salima Toumi
4302.pdf	Autres [CDC]	26/01/2017	Anne Lise Kröll
46113 (AR-16-AA-108040-01).pdf	Autres [CDC]	26/01/2017	Anne Lise Kröll

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12

Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47

I : Etiquetage

I.2 : Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

Vitamines et minéraux Sachet olives noires à la grecque Produit blanc

Portion 1/1 : (100g)

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	3, 4	3.4					N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12

Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Fiche Technique Produit fini de Bocal

Section : Bocal

Dénomination commerciale : bocal

Commentaire(s) - Identification : Conforme au codes des bonnes pratiques loyales des olives de table

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Olives noires à la grecque assiette.JPG	Autres [CDC]	07/06/2013	Anne Lise Kröll
Bocal 235g olives noires à la grecque CRF.j-pg	Photo produit conditionné	28/03/2018	Anne Lise Kröll
20171016_102015.jpg	Photo produit conditionné	19/10/2017	Anne Lise Kröll

Conservation de Bocal

Définition du lot : **Production d'une même variété d'olive d'une même marque d'un même jour d'un même type d'emballage de production****Conservation:**

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	3 Année(s)	Conditionnement	Inclus
Durée de vie après ouverture :	8 Jour(s)		conserver au réfrigérateur

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Commentaire(s) - Conservation : Vieillessement : la dégustation à DLUO a été faite le 14/12/2016
confer fichier lot 2249 joint effectué le 27/08/2015 pour un bocal à DLUO le 31/08/2015
pH à production 5, 55

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Procedure contrôle qualité.pdf	Autres [CDC]	07/06/2013	Anne Lise Kröll
tests de vieillissement.xlsx	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	06/02/2017	Anne Lise Kröll

Caractéristiques physico-chimiques de Bocal

Caractéristique : Conformité au COI et au code des usages**Caractéristique : Valeurs nutritionnelles**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Etiquetage		selon décret UE 2012	

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Caractéristique : Capacité du bocalPrécision : **370 ml****Caractéristique : Aw**Caractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**Précision : **contrôlé sur la matière première**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0,9		

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **pH mètre**Critère légal : **< ou égal 7**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			< 7	

Caractéristique : Taux de selCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **refractomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	5 % <=			

Caractéristique : PesticidesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **législation européenne en vigueur**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
législation européenne en vigueur			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **conforme à la législation européenne en vigueur**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
législation européenne en vigueur			

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Caractéristique : Poids netCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **moyenne 235g TU1 226g**Précision : **Conforme au code des bonnes pratiques
loyales des olives de table. Conforme à
l'arrêté du 20/10/1978**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
moyenne 235g TU1 226g TU2 217g			

Caractéristique : défaut l'épiderme affectant la pulpeCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 % de fruit	

Caractéristique : fruits mous ou fibreuxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 %	

Caractéristique : couleur anormaleCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 4 %	

Caractéristique : dommages causés par des cryptogamesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 4 %	

Caractéristique : dommages causés pas des insectesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **fruits avec défauts pour 100 fruits**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 % de fruit	

Caractéristique : dommages causés par dacus oleae avec orifice de sortieCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 8 %	

Caractéristique : CalibreCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre d'olives au 100gr**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
24	26 <=		<= 33	35

Caractéristique : Matières végétales inoffensivesMéthode : **nombre par kilo de fruits**Critère légal : **max 1**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 1 nombre par kg de fruits	

Caractéristique : pédonculesCritère légal : **max 3%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 3 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Défaut de l'épiderme non affectant la pulpeCritère légal : **Max 7%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Corps étrangerCritère légal : **exempt**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Caractéristique : Total des défautsCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **comptage**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 17	

Caractéristique : dégâts causés par soins culturaux anormauxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **exempt****Caractéristique : fruits tachés**Critère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Fruits mutilésCritère légal : **Max 6%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Texture anormaleCritère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Couleur anormaleCritère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : PédonculesCritère légal : **Max 5%**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.1 : Bocal

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristiques organoleptiques de Bocal

Type : Goût

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **précision sur type de caractéristique : typique de l'olive**Cible : **typique de l'olive, légèrement amères**

Type : Odeur

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **précision sur type de caractéristique : typique de l'olive**Cible : **typique de l'olive**

Type : Aspect

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **précision sur type de caractéristique : fruit dans sa conformation naturelle**Cible : **fruit dans sa conformation naturelle. ridées ou plissées**

Type : Texture

Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **un peu molle**

Type : Couleur

Caractéristique applicable : **N/R**Cible : **brun à noire dans toute son épaisseur**

Caractéristiques microbiologiques de Bocal

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Caractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **test d'étuvage de 7 jours à 37°C**Précision : **pour le bocal uniquement**

Cible	Tolérance	Non- conformité
	Variation du pH +/- 0,5	

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Olives conformes au COI (catégorie première) et au Code français des Olives de table
Voir email du 4/12/2017 ci-joint

Pièces jointes - Caractéristiques

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
20180115115612373.pdf	Autres [CDC]	15/01/2018	Anne Lise Kröll

Conservation d'échantillons de Bocal

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	Min 3 échantillons par Lot garantissant au min 200 olives au total
Durée :	3 ans + 3 mois

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12	Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47
L : Produits Finis		L.1 : Bocal	

Lieu :	échantillothèque
Conditions :	température ambiante

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12

Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47

L : Produits Finis

L.2 : Sachet

Fiche Technique Produit fini de Sachet

Section : Sachet

Dénomination commerciale : Produit fini

Commentaire(s) - Identification : Conforme au codes des bonnes pratiques loyales des olives de table

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Olives noires à la grecque assiette.JPG	Autres [CDC]	07/06/2013	Anne Lise Kröll
Sachet 400g olives noires à la grecque.jpg	Photo produit conditionné	14/11/2017	Anne Lise Kröll

Conservation de Sachet

Définition du lot : **Production d'une même variété d'olive d'une même marque d'un même jour d'un même type d'emballage de production****Conservation:**

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	18 Mois	Conditionnement	Inclus
Durée de vie après ouverture :	8 Jour(s)		conserver au réfrigérateur

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Commentaire(s) - Conservation : Olives onfg = olives olives noires à la grecque
test de vieillissement : lot 5066 date de fabrication 2015, jour 66 soit le 6 mars n° ligne 5 et 6

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
PLAN DE CONTROLE QUALITE.xls	Autres [CDC]	07/06/2013	Anne Lise Kröll
R17101854_V0_FRCO(Olives noires façon Grèce-)..pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	10/11/2017	Anne Lise Kröll
tests de vieillissement.xlsx	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	06/02/2017	Anne Lise Kröll

Caractéristiques physico-chimiques de Sachet

Caractéristique : AwCaractéristique applicable : **A la mise en oeuvre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		0,9		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
contrôle fait sur la matière première			

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.2 : Sachet

Caractéristique : Conformité au COI et ai Codes des Olives de la Table**Caractéristique : Valeurs nutritionnelles**Caractéristique applicable : **A la commercialisation**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Etiquetage		selon décret UE 2012	

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **pH mètre**Critère légal : **< ou égal 7**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			< 7	

Caractéristique : Taux de selCaractéristique applicable : **A la commercialisation**Méthode : **refractomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
	5 % <=			

Caractéristique : PesticidesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **législation européenne en vigueur**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
législation européenne en vigueur			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **conforme à la législation européenne en vigueur**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
législation européenne en vigueur			

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.2 : Sachet

Caractéristique : Poids netCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **400g TU1 388g TU2 372g**Précision : **Conforme au code des bonnes pratiques
loyales des olives de table. Conforme à
l'arrêté du 20/10/1978**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
moyenne 400gTU1 388g TU2 372g			

Caractéristique : défaut l'épiderme affectant la pulpeCaractéristique applicable : **A la fabrication**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 % de fruit	

Caractéristique : fruits mous ou fibreuxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 %	

Caractéristique : couleur anormaleCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 4 %	

Caractéristique : dommages causés par des cryptogamesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 4 %	

Caractéristique : dommages causés pas des insectesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **fruits avec défauts pour 100 fruits**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.2 : Sachet

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 % de fruit	

Caractéristique : dommages causés par dacus oleae avec orifice de sortieCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre de défauts pour 100 fruits**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 8 %	

Caractéristique : Matières végétales inoffensivesMéthode : **nombre par kilo de fruits**Critère légal : **max 1**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 1 nombre par kg de fruits	

Caractéristique : pédonculesCritère légal : **max 3%****Caractéristique : Défaut de l'épiderme non affectant la pulpe**Critère légal : **Max 7%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Corps étrangerCritère légal : **exempt****Caractéristique : Total des défauts**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **comptage**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 17	

Caractéristique : Calibre sachetsCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **nombre d'olives au 100gr**

Version : 5

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 29/03/2018 16:12Aperçu créé le : 18/10/2021
11:47

L : Produits Finis

L.2 : Sachet

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
29	30 <=		<= 33	34

Caractéristique : dégâts causés par soins cultureux anormauxCaractéristique applicable : **A la fabrication**Critère légal : **exempt****Caractéristique : fruits tachés**Critère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Fruits mutilésCritère légal : **Max 6%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 6 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Texture anormaleCritère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : Couleur anormaleCritère légal : **Max 8%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 7 nombre pour 100 fruits	

Caractéristique : PédonculesCritère légal : **Max 3%**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 3 nombre pour 100 fruits	

Caractéristiques organoleptiques de Sachet**Type : Goût**Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Version : 5	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 29/03/2018 16:12	Aperçu créé le : 18/10/2021 11:47
L : Produits Finis		L.2 : Sachet	

Précision :	précision sur type de caractéristique : typique de l'olive
Cible :	typique de l'olive, légèrement amères
Type : Odeur	
Caractéristique applicable :	A la fabrication
Précision :	précision sur type de caractéristique : typique de l'olive
Cible :	typique de l'olive
Type : Aspect	
Caractéristique applicable :	A la fabrication
Précision :	précision sur type de caractéristique : fruit dans sa conformation naturelle
Cible :	fruit dans sa conformation naturelle. ridées ou plissées
Type : Texture	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	un peu molle
Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	N/R
Cible :	brun à noire dans toute son épaisseur

Caractéristiques microbiologiques de Sachet

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Commentaire(s) - Caractéristiques :

Olives conformes au COI (catégorie première) et au code des français des olives de table
Critères microbio : conforme aux critères de l'annexe 9 du code français des Olives de table, joint en annexe

Pièces jointes - Caractéristiques

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
20170220133439944.pdf	Autres [CDC]	20/02/2017	Anne Lise Kröll

Conservation d'échantillons de Sachet

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	Min 3 échantillons par lot garantissant au min 200 olives au total
Durée :	18 mois + 3 mois
Lieu :	échantillothèque
Conditions :	température ambiante