

	FICHE TECHNIQUE OLIVES	
		Version : 12/2014 Page : 1/3

OLIVES VERTES DENOYAUTEES - EN BOITES 5/1

1-PRESENTATION DE L'ENTREPRISE:

Nom et adresse du site de production :
MARRAKECH TOP AGRO EXPORT - Maroc

Certification obtenu :

- ISO 22000 version 2005
- PIAQ version 2007

2-DESCRIPTION DU PRODUIT

NOM DU PRODUIT	Olives Vertes Dénoyautées	
TYPE D'EMBALLAGE	Boite métallique 5/1	
COMPOSITION	Ingrédients	% (en moyenne)
	Olives	47.6 %
	Eau, Sel, Acide citrique (E330)	52.4 %
TRAITEMENT THERMIQUE	Pasteurisation continue à 90°C minimum pendant 15 min minimum suivie d'un refroidissement.	
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	<ul style="list-style-type: none"> - Odeur : caractéristique d'olives absence d'odeur anormale (zapateria butyrique et putride) - Saveur : Caractéristique de l'olive « légèrement salé et acidulé » sans aucune saveur anormale. - Couleur: Vert tendre à jaune paille, homogène. - Texture : Bonne tenue de l'olive. - Aspect : Liquide de couverture claire et limpide 	
LOT / TRAÇABILITE:	<ul style="list-style-type: none"> - Code de l'usine : TA - Journée de fabrication en code : Jours de l'année. - Lettre de l'année : agréé par l'EACCE (L'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations) et reconnue internationalement. - L'heure de marquage au cours de production. 	
INDICATIONS SUR L'ETIQUETTE	<ul style="list-style-type: none"> - Dénomination du produit. - Poids net. - Poids net égoutté. - Ingrédients. - Origine. - Adresse fabricant. - site web et mail du fabricant. - valeur nutritionnelle - La mention DLUO : à consommer de préférence avant la date figurant sur le fond. Avertissement du consommateur vis-à-vis des noyaux ou fragments de noyaux. 	
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stockage au sein de magasins propres à température ambiante	
CONDITIONS DE TRANSPORT	Transport au biais de conteneurs propres et bien fermés.	

FICHE TECHNIQUE OLIVES		
		Version : 12/2014 Page : 2/3

3- DUREE DE VIE

PARAMETRES	SPECIFICATIONS
DLUO	3 ans
DUREE DE VIE ET STOCKAGE APRES OUVERTURE	Conservation après ouverture dans le réfrigérateur dans un autre récipient alimentaire, Durée de vie maximale après ouverture: une semaine au maximum

4- CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE

Tableau des critères microbiologiques pour les olives de table :

MICROORGANISMES	METHODES	UNITES	SEUIL
Micro-organismes aérobies totaux	NF EN ISO 4833	UFC/g	10^6
Coliformes thermotolérants	NM 08.0.124	UFC/g	10^2
Escherichia Coli	ISO 16649-2	UFC/g	10^2
Staphylocoques pathogènes	NM ISO 6888-1	UFC/g	10^2
Anaérobies sulfito-réducteurs	NM ISO 15213	UFC/g	10^2
Clostridium Perfringens	ISO 7937	UFC/g	10^2
Salmonelles/ 25g	NM ISO 6579		Absence
Levures	NM 08.0.123	UFC/g	10^6
Moisissures	NM 08.0.123	UFC/g	10^3

PARAMETRES	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
TEST DE STABILITE	- Absence de toute déformation de la boîte (bombage) - Différence de pH <0.5 unité entre la boîte témoin et les boîtes incubés - Pas de modification des caractéristiques organoleptiques	Le test est réalisé sur au moins 2 individus : - Boîte témoin à température ambiante - Boîte incubé 7 jours à 37°C

5- CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE

5-1 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

PARAMETRE	CIBLE	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
POIDS NET TOTAL	4200 g	± 42 g	Pesage par une balance électronique étalonnée
POIDS NET EGOUTTE	2000 g	± 20 g	Pesage par une balance électronique étalonnée
CALIBRE	VN = 19/21 VN = 22/25 VN = 26/29 VN = 30/33 VN = 34/37 VN = 38/42	$19 \leq V \leq 21$ $22 \leq V \leq 25$ $26 \leq V \leq 29$ $30 \leq V \leq 33$ $34 \leq V \leq 33$ $38 \leq V \leq 42$	Nombre d'olives dans 100g x 0.7
Défauts physiques	Couleur anormale	< 4 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% mous	< 4 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% tachées	< 3 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% piquées/ dacussées	< 3 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% Ridées	< 2 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	% Matière étrangère	< 1 /Kg	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}

FICHE TECHNIQUE OLIVES		
		Version : 12/2014 Page : 3/3

	inoffensive		
	Pédoncule	2%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Déchirées	6%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Couleur anormale	< 4 %	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Fruits mal dénoyautés	5%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Noyaux ou fragments	1%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}
	Cumul des défauts	12%	Contrôle visuel avec pesage et calcul % ^{age}

5-2 CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

PARAMETRE	CIBLE	TOLERANCE	METHODE DE CONTROLE
TENEUR EN SEL	3°B - 4°B	< 4.5°B	Par un aéromètre étalonné
PH	≤4	≤4.2	Par un pH-mètre étalonné

6- VALEUR ENERGITIQUE ET NUTRITIONNELLE

Valeur nutritionnelle et énergétique pour une ration de 100g	
Humidité	72.6 g
Cendres totales	2.3 g
Protéines	1.9 g
Glucides	4.5 g
Matière grasse	18.7 g
Acides gras saturés	2 g
Acides gras mono-insaturés	12.8 g
Acides gras polyinsaturés	2.6 g
Acide gras trans	0 g
Cholestérols	0 g
Sodium	1.2 g
Valeur énergétique	810 Kj (193.9 Kcal)

7- CONTAMINANTS

Les métaux lourds :

conformément à la norme du codex pour les olives de table :

- Plomb ≤ 1 mg / Kg
- Etain (Sn) ≤ 250 mg / Kg
- Cadmium ≤ 0.05 mg/Kg

Résidus de pesticides :

Conformément aux normes réglementaires de limites résiduelles (LMR) de l'union européenne (UE) et l'ONSSA.

Les allergènes :

Absent (directives 2003/89/CE)

Les OGM (organismes génétiquement modifiés) :

Absent (règlement 1830 et 1829/2003/CE)

Ionisation :

Absent