

Groupe Crespo	BOITES 4/4 O.NOIRES DENOY	S 03 COM 05 02	05
Société : SOMIA SA	Spécification	10 Mars 2017	1/3

## 1/ PRODUIT :

### 1.1/ Composition :

	COMPOSITION	ORIGINE	OGM	ALLERGENES	METAUX LOURDS
Olives	380 g	Olive Marocaine	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par Le règlement Reg.CE N°1881/2006 du 19/12/06
Saumure ( eau , sel )	440 g	Sel Marin	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par Dir.98/83/CE 3 Nov.1998 pour eau et NM08.5.130 pour sel
Gluconate de fer	50 mg/kg	Bettrave	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par le régl.231/2012 du 9 Mars 2012
Total	820 g				

### 1.2/ Caractéristiques Chimiques :

\* Jus de Couverture :

Qualité recherchée	Tolérance
<b>Limpide :</b>	
- Degré Baumé : 3,0	± 0,5
- Ph : 7,0	+ 1,0

### 1.3/ Caractéristiques Physiques et Qualitatives :

Critères	Qualité recherchée	Tolérance	Références
<i>Olives mal Oxydées</i>	<i>Absence</i>	<i>+ 2 au Max.</i>	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table DEC 00</i>
<i>Olives Cassées</i>	<i>4%</i>	<i>+ 2 au Max.</i>	
<i>Olives Molles</i>	<i>4%</i>	<i>+ 2 au Max.</i>	
<b>% D'OLIVES AVEC DEFAUTS</b>	<b>6%</b>	<b>+ 2 au Max.</b>	
<i>Calibre: Le nombre des Fruits entiers dans 100 g</i>	<i>26/29 (D : 35 à 40) 30/33 (D : 41 à 50) 34/37 (D : &gt; 50)</i>	<i>1 Calibre de plus</i>	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table DEC 00</i>
<i>P.N.E. / Boite</i>	<i>380 gr</i>	<i>± 11g</i>	<i>Décret N° 90-83 du 17/1/90 relatif au contrôle métrologique des préemballages</i>
<i>Vide</i>	<i>100 m bars(minimum)</i>	<i>Néant</i>	<i>Méthode interne</i>
<i>* Noyau</i>	<i>Absence</i>	<i>1 noyau/100 fruits</i>	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table</i>
<i>Corps Etranger : Cheveux, Bois, Métal.</i>	<i>Absence</i>	<i>Absence</i>	

<i>Feuille, pédoncule</i>	<i>Absence</i>	<i>1feuille/pédoncule/2 Boites</i>	<i>DEC 00</i>
---------------------------	----------------	------------------------------------	---------------

Groupe Crespo	BOITES 4/4 O.NOIRES DENOY	S 03 COM 05 02	05
Société : SOMIA SA	<i>Spécification</i>	10 Mars 2017	2/3

#### 1.4/ Caractéristiques Nutritives :

Critères	Valeurs Moyennes ( g/100g )
Valeur Energétique : Calories	128 Kcal
Protéines	1
Matières Grasses	9,5
Hydrates de Carbone	11,7
Fibres	2
Acides Gras Saturés	1,23
Acides Gras Mono-insaturés	7,13
Acides Gras Polyinsaturés	1,14
Vitamine A	0,03 mg
Fer	7,65 mg
Calcium	92,2 mg
Sodium	825 mg
(H2O)	74,90 %

#### 1.5/ Mode d'utilisation et conservation du produit :

\* Mode d'utilisation :

Les olives noires dénoyautées sont utilisées dans les apéritifs, les salades et les plats cuisinés.

\* Conservation du produit :

- Produit fermé Hermétiquement et stérilisé à 128°C (262°F) .
- Stockage à température ambiante.
- Durée de conservation : 3 ans à partir de la date de fabrication.
- Une fois ouvert, le produit doit être versé dans un contenant non métallique et mis au froid à moins de 4°C pendant une durée inférieure à 15 jours.
- Stable bactériologiquement selon la norme NFV 08 – 408.

#### 1.6/ Informations supplémentaires:

Mycotoxines: absence  
Dioxine: absence  
Ionisation: absence  
Pesticides: limites maximales de résidus de pesticides selon la Directive 2002/79/CE du 2/10/2002

Groupe Crespo	BOITES 4/4 O.NOIRES DENOY	S 03 COM 05 02	05
Société : SOMIA SA	<i>Spécification</i>	10 Mars 2017	3/3

## 2/ EMBALLAGES :

Description de l'emballage	Marquage de l'emballage
<p><b>Boîte :</b></p> <p>-Dimension : Hauteur X Diamètre 119 (mm) x 100 (mm)</p> <p>-Boîte vernie intérieur, vernie extérieur .</p> <p>-Boîte étiquetée avec étiquette 80 g couché une face et vernie.</p>	<p><b>En 1ère ligne :</b></p> <p>-Initial lot : L</p> <p>-Date de fabrication référencée par : le énième jour de la fabrication dans l'année.</p> <p>-Lettre conventionnelle de l'année en cours de fabrication pour les conserves ( communiqué par la Ficopam ).</p> <p>- Calibre.</p> <p>-Date limite d'utilisation ( EXP ) : référencée par le « Jour/Mois/Année » : (qui est de 3 ans après la date de fabrication).</p> <p><b>En 2ème ligne :</b></p> <p>-Code de l'usine :SQ</p> <p>-Numéro de la chaîne de fabrication : CHx</p> <p>- Numéro de la boîte dans la série : référencée par l'ordre chronologique dans la fabrication.</p> <p>- Numéro de cycle de stérilisation : Rx</p> <p>- L'heure de la fabrication dans la journée.</p>
<p><b>Barquette :</b></p> <p>-Barquette en carton écologique fimée.</p> <p>-Dimension de la barquette : H x L x l 120 mm x 320 mm x 210 mm</p>	<p><b>Sur la même ligne il y a :</b></p> <p>- Initial lot : L</p> <p>- Date de fabrication référencée par : le énième jour de la fabrication dans l'année.</p> <p>- Lettre conventionnelle de l'année en cours de fabrication pour les conserves</p> <p>- Le calibre.</p> <p>- Code Article.</p> <p>- Date limite d'utilisation ( EXP ) : référencée par le « Jour/Mois/Année » : (qui est de 3 ans après la date de fabrication).</p>
<p><b>Palette :</b></p> <p>- Palettisation sur : palette en bois de pin traité suivant la norme NIMP 15 de dimension 800 X 1200 mm ( SNCF PALETTE ) 960 X 1160 mm ( EUROPE PALETTE )</p> <p>- Film étirable sur palette.</p>	<p><b>Identification des palettes :</b></p> <p>- Référence Article      - Désignation      - Client</p> <p>- Identification du lot :</p> <p>* Initial lot : L</p> <p>* Date de fabrication référencée par le énième jour de la fabrication dans l'année.</p> <p>* Lettre conventionnelle de l'année en cours de fabrication pour les conserves ( communiqué par la Ficopam ).</p> <p>* Date limite d'utilisation (EXP) : référencée par le « Jour/Mois/Année » : (qui est de 3 ans après la date de fabrication).</p> <p>- N° de commande - N° de palette - Code à Barre - Quantité des Barquettes par palette.</p>

## 3/ COLISAGE :

Unité de conditionnement	:	Barquette de 6 Boites
Poids net égoutté	:	380 g
Poids Net	:	820 g
Capacité	:	850 ml
Poids Brut du Colis	:	5,62 Kg
Quantité de barquettes par palette	:	- (SNCF) 144 Barquettes (12 Rangées de 12 Barquettes )
	:	- (EUROPE) 150 Barquettes (10 Rangées de 15 Barquettes)
Poids palette pleine	:	829 Kg ( SNCF ) / 963 Kg ( EUROPE )

Rédigée par : A.Bendimrad	Vérifiée par : N.Alaoui	Approuvée par : Ph.CRESPO
Fonction : D.Planification	Fonction : M.Qualité	Fonction : D.Général
Date	Date	Date
Visa	Visa	Visa