

Groupe Crespo	SACHETS 100 G O.V.DENOY	S 03 COM 02 05	07
Société : SOMIA SA	Spécification	11 Novembre 2015	1/3

1/ PRODUIT :

1.1/ Composition :

	COMPOSITION	ORIGINE	OGM	ALLERGENES	METAUX LOURDS
Olives Vertes	100 g	Olive Marocaine	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par le régl. Reg.CE N°1881/2006 du 19/12/2006
Saumure (eau , sel)	69,32 g	Sel Marin	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par Dir.98/83/CE 3 Nov.1998 pour eau et NM 08.5.130 pour sel
Acide Citrique	0,34 g	Melasse	ABSENCE	ABSENCE	<limites préconisées par le régl. 231/2012 du 9/03/2012
Acide Lactique	0,34 g	Bettrave	ABSENCE	ABSENCE	
Total	170 g				

1.2/ Caractéristiques Chimiques :

* Jus de Couverture :

Qualité recherchée	Tolérance
Limpide :	
- Degré Baumé : 4,5	± 0,5
- Ph : 3,8	± 0,3

1.3/ Caractéristiques Physiques et Qualitatives :

Critères	Qualité recherchée	Tolérance	Références
<i>Olives Molles</i>	4%	+ 2 au Max	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table DEC 00</i>
<i>Olives Cassées</i>	4%	+ 2 au Max.	
<i>Olives Tachées</i>	11%	+ 2 au Max.	
<i>Olives Oxydées</i>	2%	+ 2 au Max.	
% D'OLIVES AVEC DEFAUTS	15%	+ 2 au Max.	
Calibre: <i>Le nombre des Fruits entiers dans 100 g</i>	26/29 (D : 35 à 40) 30/33 (D : 41 à 50) 34/37 (D : > 50)	<i>1 calibre de plus</i>	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table DEC 00</i>
<i>P.N.E. / Sachet</i>	<i>100 gr</i>	± 4g	<i>Décret N° 90-83 du 17/1/90 relatif au contrôle métrologique des préemballages</i>
<i>Noyaux</i>	<i>Absence</i>	<i>1 noyau / 2sachets</i>	<i>Code des pratiques loyales pour les olives de table DEC 00</i>
<i>Corps étrangers :</i> <i>Bois, Métal, Cheveux</i>	<i>Absence</i>	<i>Absence</i>	
<i>Feuilles / pédoncule</i>	<i>Absence</i>	<i>feuille/pédoncule/2 sachets</i>	

Groupe Crespo	SACHETS 100 G O.V.DENOY	S 03 COM 02 05	07
Société : SOMIA SA	Spécification	11 Novembre 2015	1/3

1.4/ Caractéristiques Nutritives :

Critères	Valeurs Moyennes (g/100g)
Valeur Energétique : Calories	189 Kcal 777 KJ
Protéines	1,2
Matières Grasses	19.0
Acides Gras Saturés	2.7
Hydrates de Carbone	2.2
Sucres	< 0.4
Fibres	2.0
Acides Gras Saturés	1,8
Sodium	900 mg

1.5/ Mode d'utilisation et conservation du produit :

*** Mode d'utilisation :**

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

*** Conservation du produit :**

- Produit fermé hermétiquement.
- 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	SACHETS 100 G O.V.DENYOY	S 03 COM 02 05	07
Société : SOMIA SA	Spécification	11 Novembre 2015	1/3

2/ EMBALLAGES :

Description de l'emballage	Marquage de l'emballage
<p>Sachet : -Dimension : Longueur X Largeur 160 (mm) x 100 (mm)</p> <p>-Sachet 1 face lithographiée 1 face neutre (PET / PVDC).</p>	<p>En 1ère ligne : -Code de l'usine :SQ -Initial lot : L -Date de fabrication référencée par : le énième jour de la fabrication dans l'année. -Lettre conventionnelle de l'année en cours de fabrication pour les conserves (communiqué par la Ficopam).</p> <p>En Deuxième Ligne : - L'heure de la fabrication dans la journée, - Date limite d'utilisation (EXP) : référencée par le "Jour/Mois/Année" : (qui est de 3 ans après la date de fabrication)</p>
<p>Carton : -Carton Composé d'1Caisse Américaine - Dimension du carton : H x L x l 203 mm x 296 mm x 120 mm</p>	<p>En 2 lignes il y a : -Date de fabrication référencée par : le énième jour de la fabrication dans l'année. - Date limite d'utilisation (EXP) : référencée par le « Jour/Mois/Année » : (qui est de 3 ans après la date de fabrication).</p>
<p>Palette : - Palettisation sur : palette en bois de pin traité suivant la norme NIMP 15 de dimension</p> <p>800 X 1200 mm (SNCF PALETTE)</p> <p>- Film étirable sur palette.</p>	<p>Identification des palettes : - Référence Article - Désignation - Client</p> <p>- Identification du lot : * Initial lot : L * Date de fabrication référencée par le énième jour de la fabrication dans l'année. * Lettre conventionnelle de l'année en cours de fabrication pour les conserves (communiqué par la Ficopam). * Date limite d'utilisation (EXP) : référencée par le « Jour/Mois/Année » : (qui est de 3 ans après la date de fabrication). - N° de commande - N° de palette - Code à Barre - Quantité des cartons par palette.</p>

3/ COLISAGE :

Unité de conditionnement	:	Carton x 20 Sachets
Poids net égoutté	:	100 g
Poids Net	:	170 g
Capacité	:	250 ml
Poids Brut du Colis	:	5,0 Kg
Quantité de barquettes par palette	:	-(SNCF) ₁ 117 Barquettes (09 Rangées de 13 CARTONS) -(SNCF) ₂ 128 Barquettes (08 Rangées de 16 CARTONS)
Poids palette pleine	:	605 Kg (SNCF) ₁ / 655 Kg (SNCF) ₂

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