

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Ingrediënten: zwarte olijven, water, zout, melkzuur (E270), ijzergluconaat (E579)

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	814 kJ 197 kcal
Koolhydraten	3,6 g
- Waarvan suikers	0 g
Vetten	20 g
- Waarvan verzadigd	3,1 g
Proteïnen	1,3 g
Zout	1,95 g
Vezels	3,55 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Naam van het product	Gekonfijte zwarte olijven, ontpit
Type verpakking	Metalen blik 5/1
Samenstelling:	
Ingrediënten	% (gemiddeld)
Olijven	47.6 %
Water, zout, melkzuur (E270), ijzergluconaat (E579)	52.4 %
Oorsprong	
	Marokko
Thermische behandeling	Sterilisatie bij 121,1°C gedurende ten minste 20 minuten.
Organoleptische eigenschappen	<ul style="list-style-type: none"> - Geur: kenmerkend voor olijven, zonder abnormale geur (boterachtig of bedorven) - Smaak: Kenmerkende olijfsmaak 'licht zoutig', zonder abnormale smaak. - Kleur: glanzend zwart en homogeen. - Textuur: goede stevige olijf - Uiterlijk: heldere vloeistof
LOT / Traceerbaarheid	<ul style="list-style-type: none"> - Fabriekscode: TA - Productiedag en code: datum - Brief: erkend door het EACCE (Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations) en internationaal erkend. - Tijdstip van markering tijdens de productie.
Informatie op het etiket	<ul style="list-style-type: none"> - Naam van het product. - Netto gewicht. - Netto uitgelekt gewicht. - Ingrediënten. - Oorsprong. - Adres van de fabrikant. - Website en e-mail van de fabrikant. - Voedingswaarde - De THT vermeldt: bij voorkeur te consumeren vóór de ... op de onderzijde vermelde datum. <p>Consumentenwaarschuwing betreffende pitten in het blik of pitten in de kern.</p>

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Opslagcondities	Opslag in een nette omgeving bij kamertemperatuur
Transportvoorwaarden	Vervoer in nette en goed gesloten recipiënten.

Opslag

PARAMETERS	SPECIFICATIES
THT	3 jaar
Houdbaarheid en opslag na opening	Na opening in de koelkast bewaren in een andere bewaarverpakking voor levensmiddelen. Maximale houdbaarheid na opening: één week

Microbiologische karakteristieken

MICRO-ORGANISMEN	METHODEN	UNIT	EENHEDEN
Totaal aërobe micro-organismen	NF EN ISO 4833	UFC/g	10 ⁶
Thermotolerante coliformen	NM 08.0.124	UFC/g	10 ²
Escherichia Coli	ISO 16649-2	UFC/g	10 ²
Pathogene stafylokokken	NM ISO 6888-1	UFC/g	10 ²
Sulfietreducerende anaëroben	NM ISO 15213	UFC/g	10 ²
Clostridium Perfringens	ISO 7937	UFC/g	10 ²
Salmonella/ 25g	NM ISO 6579		Absence
Gisten	NM 08.0.123	UFC/g	10 ⁶
Schimmels	NM 08.0.123	UFC/g	10 ³

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 18/02/2022

Producteigenschappen

PARAMETER	Doel	TOLERANCE	CONTROLEMETHODE
Totaal netto gewicht	4200 g	± 42 g	Wegen met een geijkte elektronische weegschaal
Netto uitgelekt gewicht	2000 g	± 20 g	Wegen met een geijkte elektronische weegschaal
Kaliber	VN = 30/33	$30 \leq V \leq 33$	Aantal olijven in 100g x 0,7

Fysisch-chemische kenmerken

PARAMETER	Doel	TOLERANCE	CONTROLEMETHODE
Zoutgehalte	2°B - 4°B	< 4.5°B	Met een geijkte hydrometer
PH	5.5 -7	< 7,5	Met een geijkte pH-meter

Verontreinigende stoffen

Zware metalen:

Volgens de codexnorm voor tafelolijven:

* Lood ≤ 1 mg / kg

* Tin (Sn) ≤ 200 mg / Kg

Residuen van bestrijdingsmiddelen :

In overeenstemming met de regelgevingsnormen van de Europese Unie (EU) en het ONSSA voor restgehalten

GGO's (genetisch gemodificeerde organismen):

Afwezig (Verordeningen nrs. 1830 en 1829/2003/EG)

Ionisatie:

Afwezig