

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Ingrediënten: zwarte olijven 62%, water, zout, kleurstof: ijzergluconaat.

Samenstelling:

	Samenstelling Ingrediënten	Recept Percent	Eindprod Percent	Herkomst	Opmerkingen
Olive		62,00		Marokko	
Water		35,99		Marokko	
Salt		2,00		Marokko	
Ferrous gluconate		0,01		China	

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	584 kJ 142 kcal
Koolhydraten	g
- Waarvan suikers	g
Vetten	14,2 g
- Waarvan verzadigd	2,3 g
Proteïnen	1,3 g
Zout	1,0 g
Vezels	3,5 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)	

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Selderij	
Mosterd	
Sesam	
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	
Lupine	
Weekdieren	

Productidentificatie

Label etiket	Zwarte olijven, ontpit
Wettelijke omschrijving	Zwarte olijven, ontpit
Met "e"	<input checked="" type="checkbox"/>
Netto gewicht	4200 g
Uitgelekt gewicht	2000 g
Netto Inhoud	
Oorsprong	Marokko
Doelmarkt	België

Bewaarcondities

Houdbaarheid

Na productie	max. 1095 dagen
Na levering	
Na opening	max. 3 dagen

Bewaring

Bewaartemperatuur	ambient
Temperatuur transport	ambient
Vochtigheidsgraad (%RH)	n/a

Extra info

Omschrijving

Test de stabilité: étuvage à 37°C 55°C pendant 10 jours

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0016 8

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Vervaldatum/stalen

Aanduiding Ten minste houdbaar tot
Omschrijving Example: 25/08/2017
Explanation: DD/MM/YYYY
Indication on: sales unit with inkjet

Stalen

Productienummer

Example: SY32L22/25
Explanation: SY: code société
32 : productiedag
L : code van productiejaar
22/25 : kaliber van de olijven

Indication on : sales unit with inkjet

Bewaring/bereiding en gebruik

Bewaarcondities na opening, max 3 dagen in koelkast te bewaren
Bereiding en gebruik

Kenmerken product

Organoleptische kenmerken

Kenmerk	Beschrijving
Uiterlijk	Unité d'olive ovale
Smaak	Olive neutre peu salé
Geur	Neutre
Textuur	Ferme
Kleur	Noire à robe de moine
Gesteriliseerd	yes

ZWARTE ONTPITTE OLIJVEN 30/33
EAN 54 200532 0016 8
TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Physico-chemical kenmerken

Kenmerk	Minimum	Waarde	Maximum	Methode
PH	5,5	6,8	7,8	PH mètre
Salinité	1°be	2,5°be	4,5°be	Aéromètre (Baumé)

Micro-biologische kenmerken

Andere Kenmerk	Ex Factory		Einde Houdbaarheidsperiode		Methode
	Waarde	Grenswaarde	Waarde	Grenswaarde	
Coliforms	<10ufc / g				ISO 4832
Salmonellae spp.	0ufc / 25g				ISO 6579
Sulphite-reducing anârobes	<10ufc / g				ISO 15213
Mould	<100ufc / g				ISO 7954