

# P&B TAPENADE D'OLIVES NOIRES 330G FLORELLI RISTORANTE

Révision du :  
01/09/2021

Identification produit :

MARQUE :	FLORELLI RISTORANTE	
Réf Interne :	A5030FL	
GENCOD :	3760077535030	
Poids net / Contenance :	330g	
DLC à production :	18 mois	
DLC garantie :	12 mois	
Dénomination légale :	Tapenade d'olives noires	
Nomenclature douanière :	21039090	

**Liste des Ingrédients :**

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Olives noires	Végétale	/	76
Huile de tournesol	Végétale	/	
Câpres	Végétale	/	
<b>Anchois</b>	Animale	Poisson	3,5%
Sel	Minérale	/	
Correcteur d'acidité : Acide citrique E330	Végétale	/	

**Liste des ingrédients étiquetée :**

Olives noires (76%), huile de tournesol, câpres, **anchois**, sel, correcteur d'acidité : acide citrique. Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.

**Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Crème granuleuse avec des petits morceaux d'olives
Couleur	Marron foncé/noir avec des reflets verdâtres
Goût	Typique des olives noires, aromatique
Odeur	Typique des olives, aromatique
Texture	Granuleuse et dense

**Allergène(s) :**OUI 

-

NON 

Si OUI, le(s)quel(s) :

Poisson	Anchois
---------	---------



## FICHE TECHNIQUE

**P&B TAPENADE D'OLIVES NOIRES 330G  
FLORELLI RISTORANTE**Révision du :  
01/09/2021

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.

OGM :

OUI 

-

NON **Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100g de produit.

Valeur énergétique :	1848 kJ – 449 kcal
Protéines :	2 g
Glucides :	3 g
dont sucres :	0 g
Matières grasses :	47 g
dont acides gras saturés :	5 g
Fibre :	3 g
Sel :	2 g

**Caractéristiques physico-chimiques :**

Critères	Valeur moyenne	Tolérance
pH	4,4	+ / - 0,20
Aw	0,95	/

**Caractéristiques microbiologiques :**

Critères	Valeur moyenne	Valeur limite
CBT (ufc/g)	< 10.000	> 100.000
Coliformes totaux (ufc/g)	< 100	> 1.000
E. Coli (ufc/g)	< 10	> 100
Staphylocoques coagulase positive.	< 100	>100
Salmonella /25g	Absence	Absence
Levures (ufc/g)	< 1.000	> 10.000
Moisissures (ufc/g)	< 1.000	> 10.000
Listeria monocytogènes (ufc/g)	Absence	> 100
Clostridium sulfito réducteurs (ufc/g)	< 10	> 100

**Conditions de conservation :**

Avant ouverture :	A conserver dans endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Après ouverture :	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours qui suivent.

**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids Kg (brut)
UVC	7	7	10	0,39
CARTON	24,5	18	11	2,4
PALETTE	120	80	150	610

UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	19
COUCHES / PALETTE	13
CARTONS / PALETTE	247
UVC / PALETTE	1482

ITAL PASSION SAM- 47/49 Boulevard d'Italie – 98000 MONACO (MC)

tél. +377 97.77.19.78 – fax +377 97.70.56.92

[www.italpassion.com](http://www.italpassion.com) – [info@italpassion.com](mailto:info@italpassion.com)

TVA: FR36000080712 – RCS 08504839



FICHE TECHNIQUE

**P&B TAPENADE D'OLIVES NOIRES 330G**  
**FLORELLI RISTORANTE**

Révision du :  
01/09/2021