


**FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT  
PRODUCT SPECIFICATION SHEET**

GENERAL INFORMATION / INFORMATION GENERALE			
<b>PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT</b>	Kalamata Olives Superior		<b>DATE</b> 02 / 10 / 2020 <b>REV.NO.</b> 02
<b>ITEM NUMBER NUMERO D'ART</b>	5054	<b>COUNTRY OF ORIGIN PAYS D'ORIGIN</b>	Greece / Grèce
<b>PACK SIZE TAILLE PAQUET</b>	12 kg	<b>SHELF LIFE DATE DE PEREMPTION</b>	24 months / 24 mois
<b>NET WEIGHT / POIDS NET</b>	261 – 290 Olives per kilo		
INGREDIENTS / INGREDIENTS			
Kalamata Olives			
Water / Eau			
Sea salt / sel de mer			
Lactic acid / Acide lactique			
Extra Virgin Olive oil (a film on the top) / Huile d'olive extra vierge (un film sur le dessus)			
IMAGE			
			
CODING INFORMATION / INFORMATIONS DE CODAGE			
PACKAGING CODE DESCRIPTION / DESCRIPTION DU CODE D'EMBALLAGE			
Production date, PO#: M xxxxx → Mantab sequential, Manufacturer LOT# / Date de production, PO# : M xxxxx séquentiel Mantab, Fabricant LOT#			

PRODUCT PROPERTIES / PROPRIÉTÉS DU PRODUIT	
ORGANOLEPTIC PROPERTIES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	DESCRIPTION
<b>Color / Couleur</b>	Purple to black: Reddish, pink, black, brown (typical of Greek Kalamata Olives) / Violet à noir: rougeâtre, rose, noir, brun (typique des olives grecques de Kalamata)
<b>Flavor &amp; Odour / Saveur et Odeur</b>	Good typical flavor and texture, salty, free of any off flavors / Bonne saveur et texture typiques, salées, exemptes de saveurs
<b>Chemical Properties Propriétés Chimiques</b>	<b>Target / Cible</b>
<b>pH (pH – meter)</b>	3.5 – 4.3
<b>% Salt in brine</b>	7 – 9 %
<b>Contaminants</b>	<b>Target / Cible</b>
<b>Lead (Pb)</b>	< 0.10 ppm
<b>Cadmium (Cd)</b>	< 0.050 ppm
<b>Microbiological Properties Propriétés Microbiologiques</b>	Maximum
Salmonella SPP	Negative in 25g
Listeria spp.	Negative in 25g
Staphylococci (Coagulase – Positive)	< 10 CFU / g
Total Coliform	< 10 CFU / g
OTHER SPECIFICATIONS	
<b>Pesticide residue:</b> Not to exceed FDA and EU allowable limits – According to 396 / 2005 / EC on MRL of pesticides in or on food.	

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PRODUCT SPECIFICATION SHEET

<b>Foreign Contamination:</b> None Allowed	
<b>Genetic Modification:</b> This product has not been genetically modified nor does it contain genetically modified ingredients – The raw materials are not coming from GMOs (E.C. 1829/2003 & 1830/2003)	
Storage Practice & Temperature / Pratique de rangement et température	Keep in cool dry place (5 – 20 ° C)
Ready to eat, always keep product submerged to packaging medium. Close the lid after opening, so there is no direct exposure to the air and keep products away from heat and light.	
Prêt à manger, gardez toujours le produit immergé dans le milieu d'emballage. Fermez le couvercle après ouverture pour éviter toute exposition directe à l'air et éloignez les produits de la chaleur et de la lumière.	

### ALLERGEN LIST / LISTE DES ALLERGENES

ALLERGENS / ALLERGÈNES	PRESENT IN THE PRODUCT / PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRESENT ON THE SAME PRODUCTION LINE / PRÉSENT SUR LA MEME LIGNE DE PRODUCTION	PRESENT IN THE PLANT / PRÉSENT DANS L'USINE
Peanuts or its derivatives / Arachides ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Tree nuts or its derivatives / Noix ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Sesame or its derivatives / Sésame ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Milk or its derivatives / Lait ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Eggs or its derivatives / Œufs ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Soy or its derivatives / Soja ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Seafoods, shellfish or their derivatives / Fruits de mer, crustacés ou leurs dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Fish or its derivatives / Poisson ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Wheat or its derivatives / Blé ou ses dérivés	No / Non	No / Non	No / Non
Gluten / Gluten	No / Non	No / Non	No / Non
Sulfites / Sulfites	No / Non	No / Non	No / Non
Mustard (all kind) / Moutarde (tout genre)	No / Non	No / Non	No / Non

### CERTIFICATES / CERTIFICATS

NAME / NOM	CERTIFIED / CERTIFIE
NON-GMO	YES / OUI
BRC	YES / OUI