

**FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT
PRODUCT SPECIFICATION SHEET**

GENERAL INFORMATION / INFORMATION GENERALE			
PRODUCT NAME NOM DU PRODUIT	Kalamata Olives Sliced	DATE	02 / 10 / 2020
		REV.NO.	02
ITEM NUMBER NUMERO D'ART	5058	COUNTRY OF ORIGIN PAYS D'ORIGIN	Greece / Grèce
DRAINED WEIGHT POIDS EGOUTEE	10 kg	SHELF LIFE DATE DE PEREMPTION	24 months / 24 mois

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
Color / Couleur	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)
Flavor & Odour / Saveur et Odeur	Good typical flavor and texture, salty, free of any off flavors / Bonne saveur et texture typiques, salées, exemptes de saveurs
Texture	Very meaty, firm
Chemical Properties Propriétés Chimiques	Target / Cible
pH (pH – meter)	3.5 – 4.3
% Salt in brine	7 – 9 %
Contaminants	Target / Cible
Lead (Pb)	< 0.10 ppm
Cadmium (Cd)	< 0.05 ppm
Microbiological Properties Propriétés Microbiologiques	Maximum
Salmonella SPP	Négative in 25g
Listeria spp.	Négative in 25g
Staphylococci (Coagulase – Positive)	< 10 CFU / g
Total Coliform	< 10 CFU / g

OTHER SPECIFICATIONS

Pesticide residue: Not to exceed FDA and EU allowable limits – According to 396 / 2005 / EC on MRL of pesticides in or on food.

Foreign Contamination: None Allowed

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT PRODUCT SPECIFICATION SHEET

Genetic Modification: 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 / CERTIFIÉ
NON-GMO	YES / OUI
BRC	YES / OUI