

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 23/11/2015

Olives vertes dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Référence : 6 767



Photo non contractuelle - Suggestion de présentation

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination réglementaire : Olive de table verte dénoyautée

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Liste des ingrédients : Olives vertes, sel, acidifiants (acide citrique, acide lactique),
antioxydant : acide ascorbique

Durée de vie totale du produit : 1 080 jours

Allergènes majeurs	Présents	Traces d'allergènes	Présentes
Lait		Traces de lait	
Oeuf		Traces d'oeuf	
Lupin		Traces de lupin	
Gluten		Traces de gluten	
Moutarde		Traces de moutarde	
Sésame		Traces de sésame	
Fruit à coque		Traces de fruit à coque	
Poisson		Traces de poisson	
Mollusques		Traces de mollusques	
Soja		Traces de soja	
Crustacés		Traces de crustacés	
Sulfite (> 10 ppm)		Traces de sulfite (> 10 ppm)	
Arachide		Traces d'arachide	
Céleri		Traces de céleri	
Sans allergène	X		

Composants spécifiques : Non étiqueté OGM

Caractéristiques physiques : Calibre : 34/40

Caractéristiques chimiques : pH : <4

Olives vertes dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Référence : 6 767

Pays de transformation Espagne

Origine de la matière première principale Espagne

Code emballer : A54

Taux de TVA : Taux de TVA réduit (5,5%)

CONSEILS D'UTILISATION

Conservation avant ouverture : Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante.

Conservation après ouverture : Au froid dans les 2 semaines

Mise en oeuvre : Les olives vertes dénoyautées présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour tous les types de préparations et suites culinaires. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau.

Elles se proposent sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne.

Rendement / Dosage : La boîte 5/1 = 2 kg net égoutté, soit plus de 920 olives dénoyautées.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
170	699	17,7	3	0,5	0,1	2,3	1	3
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,06	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible		

Olives vertes dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Référence : 6 767

DONNEES LOGISTIQUES

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb unités	Unité de référence	Code EAN
kg	1		0,238	Boîte	
Boîte	4,2	4,66	1	Boîte	
Pièce unit			1	Boîte	
Colis	12,6	14	3	Boîte	
Couche	138,6		33	Boîte	
Palette	693		165	Boîte	
Poids net égoutté (kg)	2	Nb portions par Boîte		Poids net portion (g)	