

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :
Préparation d'huile d'olive infusée au mélange Zaatar

NOM COMMERCIAL DU PRODUIT : Huile d'olive infusée au Zaatar

CLASSEMENT SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR : Assaisonnement préparé

CLASSIFICATION COMMERCIALE DU PRODUIT SELON L'INDUSTRIE / CATÉGORIE :

Huile d'olive infusée

MARQUE DÉPOSÉE : DO / D · OLIVA

COMPOSITION QUALITATIVE :

- Huile d'olive extra vierge de la variété Arbequina
- Huile de citron issue d'un broyage simultané d'olives et de citrons entiers
- Thym
- Sumac séché et moulu
- Origan frais
- Poivre noir moulu
- Graines de cumin

ORIGINE DE L'OLIVE :

Olives provenant de fermes des provinces de Séville et/ou Malaga

DESCRIPTION DU TRAITEMENT :

Réception de l'huile (obtenue à partir du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques dans des conditions, notamment thermiques, qui n'altèrent pas l'huile, qui n'a subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration) à température ambiante et est stocké dans un entrepôt ; Les épices sont ajoutées pour macérer pendant six heures à une température $\leq 45^{\circ}\text{C}$. Elle est ensuite filtrée, de l'huile d'olive au citron est ajoutée et conditionnée sous différents formats dans du matériel autorisé, stockée dans un entrepôt des produits finis jusqu'à l'expédition.

CENTRE DE CONDITIONNEMENT :

Machine d'emballage La Rinkona, Av. Del Olivar 12, 29310 Villanueva de Algaidas (Málaga) - ESPAGNE

PRÉSENTATION ET CONDITIONNEMENT :

Bidon de 250 ml.

Bidon de 500 ml.

Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102
04000 Digne les bains

ÉTIQUETAGE DESTINÉ À LA CONSOMMATION FINALE :

- NOM DE VENTE : PRÉPARATION D'HUILE D'OLIVE INFUSÉE AU MÉLANGE ZAATAR
- PAYS D'ORIGINE : ESPAGNE
- IDENTIFICATION DE LA SOCIÉTÉ RESPONSABLE DE LA MISE SUR LE MARCHÉ :
DOLIVA SPAIN SL, C/ Nueva 9, 29601 Marbella (Málaga) Espagne.
- CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CONSERVATION : A l'abri de la chaleur et de la lumière (spécifique à l'huile d'olive)
- QUANTITÉ NET: 250 ml. 500 ml. (Selon le format)
- DATAGE : A consommer de préférence avant la fin du : (indication du mois et de l'année) mois/xx
- INGRÉDIENTS : Huile d'olive, citron, thym, sumac (*Rhus Coriaria*), origan, poivre noir, cumin, piment habanero.
- LOT : six chiffres :
 - 2 premiers chiffres : commande d'emballage dans la semaine en cours.
 - 2 chiffres suivants : semaine de l'année julienne en cours.
 - 2 derniers chiffres : derniers chiffres de l'année d'emballage.

VALEURS NUTRITIONNELLE :

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Énergie (kJ) : 3663

Énergie (kcal) : 891

Graisse (g) : 99

dont saturé (g) : 16

dont monosaturé (g) : 74

dont polysaturé (g) : 9

Glucides (g) : 0

dont sucres (g) : 0

dont fibres alimentaires (g) : 0

Protéine (g) : 0

Sel (g) : 0

CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'écart des odeurs fortes et des sources de contamination.

Conserver à l'abri de la lumière.

CONDITIONS DE TRANSPORT :

Conteneur de véhicule préparé à cet effet. Sans mélange avec des produits non alimentaires.

Conteneur retiré du sol.

Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102
04000 Digne les bains

DESTINATION FINALE DESTINÉE AU PRODUIT :

Convient à tous les types de consommateurs.

DATE DE CONSOMMATION PRÉFÉRÉE :

Douze mois à compter de la date de conditionnement, date qui sera précisée sur chaque contenant.

LOGISTIQUE :

Unités de consommation : bidons de 500 ml et 250 ml avec capuchon en plastique monobloc inviolable et étiquetage en polypropylène.

Colisage :

- 500 ml : 10 bidons dans une boîte en carton ondulé imprimée et collée avec des points de colle chaude.
- 250 ml : 15 bidons dans une boîte en carton ondulé imprimée et collée avec des points de colle chaude.

Palette Européenne :

- 500 ml : 80 boîtes par palette (800 bidons de 500 ml) regroupées en 5 couches de 16 boîtes chacune, emballées sous film rétractable en polyéthylène étirable. Poids brut approximatif de 450 kilos.
- 250 ml. : 90 boîtes par palette (1 350 bidons de 250 ml.) regroupées en 6 couches de 15 boîtes chacune, emballées sous film rétractable de polyéthylène étirable. Poids brut approximatif de 450 kilos.

EAN13 :

Bidon de 250 ml : 1718739749556

Bidon de 500 ml : 1718739708027

MODE D'EMPLOI :

Il est consommé directement et/ou utilisé en cuisine, adapté à la consommation fraîche et à la cuisson par traitement thermique.

LIMITES MICROBIOLOGIQUES :

Listeria monocytogenes (n=5) \leq 100 ufc/g (aw : <0,92)

LIMITES PHYSICO-CHIMIQUES :

Résidus de métaux lourds :

Plomb (ppm) : \leq 0,1 mg/kg poids frais

Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102
04000 Digne les bains

Autres contaminants :

- Somme des dioxines (PCDD/F-WHO TEQ) (32) :..... ≤ 0,75 pg/g de graisse
- Somme des dioxines et PCB de type dioxine (PCDD/FPCB TEQ, OMS) (32) :..... ≤ 1,25 pg/g de graisse
- Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (ICES-6) :.....≤ 40 ng/g de graisse
- Benzo(a)pyrène :.....≤ 2,0 (µg/kg p)
- Somme du benzo(a)pyrène, du benzo(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène :.....</= 10,0 (µg/kg)
- Mélatamine :..... ≤ 2,5 ppm.
- Acide érucique :..... ≤ 20g/kg ppm.

RÈGLEMENT (UE) 2023/915 DE LA COMMISSION du 25 avril 2023 fixant des limites maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006

ALLERGÈNES :

Ne contient pas d'allergènes.

PRODUIT	INGRÉDIENTS / POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE
CÉRÉALES AVEC GLUTEN	NON / NON
CRUSTACÉS ET/OU PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS	NON / NON
POISSON ET/OU PRODUITS À BASE DE POISSON	NON / NON
ŒUFS ET/OU PRODUITS À BASE D'ŒUFS	NON / NON
LAIT ET/OU DÉRIVÉS	NON / NON
ARACHIDES ET/OU PRODUITS À BASE D'ARACHIDES	NON / NON
PEAU DES FRUITS ET DÉRIVÉS	NON / NON
LIPINES ET DÉRIVÉS	NON / NON
SOJA ET/OU PRODUITS À BASE DE SOJA	NON / NON
CÉLERI ET/OU PRODUITS DÉRIVÉS	NON / NON
MOUTARDE ET/OU PRODUITS DÉRIVÉS	NON / NON
GRAINS DE SÉSAME ET/OU PRODUITS À BASE DE GRAINS DE SÉSAME	NON / NON
DIOXYDE DE SOUFRE ET/OU SULFITES	NON / NON
MOLLUSQUES ET/OU PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	NON / NON

Siège Social L&C Trading Groupe DOCILE

9 Bis Avenue François Cuzin Les jardins de cuzin N° 102
04000 Digne les bains

DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Il ne contient pas de parasites, de micro-organismes indésirables, de pesticides ou de substances toxiques, décomposées ou étrangères qui ne peuvent être réduites à un niveau acceptable par une classification et/ou une transformation normale (Règlement (CE) 852/2004) et Règlement 1881/2006). (Règlement 396/2005 et modifications)
- Pour sa préparation ; la transformation et le stockage ont suivi le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997) du Codex).
- Ne provient pas d'un organisme génétiquement modifié (OGM).
- Le produit n'entre pas dans le champ d'application des Règlements (CE) 1829/2003 (denrées alimentaires et aliments pour animaux OGM) et (CE) 1830/2003. Autrement dit, il ne contient ni ne consiste en OGM, ni n'a été produit à partir d'OGM ni ne contient d'ingrédients produits à partir d'OGM. Il n'est donc pas soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage établies dans le règlement susmentionné.
- Produit non irradié
- Aucune modification ne sera apportée au produit fourni sans que le client en soit informé au préalable.

Note:

Cette fiche technique ne doit pas être interprétée comme une spécification d'achat, sauf indication expresse.

Cette fiche technique est exposée aux modifications imposées par d'éventuelles variations : des caractéristiques des matières premières, de la formulation, de la réglementation, etc.