

DUO D'OLIVES

Mélange de fruits saumurés

Maj : Nouveau fournisseur d'olives

Le mélange « **DUO D'OLIVES** » est un mélange harmonieux d'olives vertes et noires qui se présente sous forme de petits granulés. La saveur et le goût sont typiques de l'olive. **Les olives sont déjà salées.**

- ✓ En enrobage : pour le décor
- ✓ En inclusion : dans la masse, selon les goûts

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients	Olives vertes (50%) (Olives, sel)	Olives noires (50%) (Olives, sel)
Origines possibles	Espagne	Espagne

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g de produit)

Énergie : 2515kJ – 608,5kcal

- ♦ Matières grasses : 58g
(Dont Acides Gras Saturés : 10g)
- ♦ Glucides : 6,2g
(Dont sucres : < 0,5g)
- ♦ Protéines : 4,6g
- ♦ Fibres alimentaires : 11g
- ♦ Sodium : 4,3g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 10,8g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	100 000
E. coli / g	10
S. aureus / g	10
Entérobactéries / g	100
Levures et moisissures / g	100
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENT

- **Sachet de 1kg**
(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Le mélange « **DUO D'OLIVES** » doit être stocké dans son emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 24 mois (à partir de la date de production).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit ne contient pas d'allergène majeur comme ingrédients, selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE.**

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.