

Product specifications

date:10/07/2024

Art. No 360102						
Bio Organica Italia						
Bio groene ontpitte olijven tray 5 x 280 g						
Olives vertes dénoyautées naturelles Bio tray 5 x 280 g						
GTIN - 14	Tray: 08029689023362					
Herkomst/ Origine/ Origin	Italië / Italie / Italy					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Ingrediënten: Groene olijven** (ITALIË), water, zout, citroensap*. *Biologisch **Biologisch en Demeter. Landbouw Italië. Ingrédients : Olives vertes** (ITALIE), eau, sel, jus de citron*. *Bio **Bio et Demeter . Agriculture Italie. Ingredients: Green olives** (ITALY), water, salt, lemon juice*. *Organic **Organic and Demeter . Agriculture Italy.					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy		573 kJ / 139 kcal			
	Eiwitten/ protéine/ protein		1,18 g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		2,17 g			
	- Suiker/ sucre/ sugar		<0,1 g			
	Vetten/ graisse/ fat		13,4 g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated		2,42 g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre		2,5 g			
	Zout/ sel/ salt		3,0 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens		Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-		Noten/ Noix/ Nuts	?
		Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
		Ei/ Oeuf/ Egg	-		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
		Vis/ Poisson/ Fish	-		Sesam/ Sésame/ Sesame	-
		Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	?		Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
		Soja/ Soja/ Soy	?		Lupine/ Lupin/ Lupin	?
		Melk/ Lait/ Milk	?		Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
	-:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present +:aanwezig/ contient/ present ?: mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present					
Productomschrijvi ng/ description du produit/ product description	Ontpitte groene olijven in pekel DEMETER Productomschrijving: Ontpitte groene olijven geconserveerd in pekel. Gebruiksadvies: Ideaal als aperitief, aperitiefhapje of als smaakmaker voor salades, pizza's, bruschetta en voor- of hoofdgerechten op basis van vlees of vis. Olives vertes dénoyautées en saumure DEMETER Description du produit : Olives vertes dénoyautées conservées en saumure. Conseil d'utilisation : Idéal à l'apéritif, en entrée ou comme condiment pour les salades, pizzas, bruschetta, et entrées ou seconds plats à base de viande ou de poisson.					



HYGIENA NV/SA
 Europark Zuid 6G
 9100 Sint-Niklaas
 Tel: 03/780.53.00
 Fax: 03/778.14.13
 Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:10/07/2024

	Pitted green olives in brine DEMETER Product description: Pitted green olives preserved in brine. Advice for use: Ideal as an aperitif, appetizer or as a condiment for salads, pizzas, bruschetta, and first or second courses based on meat or fish.			
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren bij kamertemperatuur en uit de buurt van warmtebronnen. Eenmaal geopend, in de koelkast bewaren en bij voorkeur binnen 10 dagen consumeren. Conserver à température ambiante et à l'écart des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au frais et consommer de préférence dans les 10 jours. Store at room temperature and away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume preferably within 10 days.			
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	36 maanden vanaf de productiedatum. De productiepartij en de THT staan aangegeven op de potcapsule. 36 mois à compter de la date de production. Le lot de production et la DLUO sont indiqués sur la capsule du pot. 36 months from the date of production. The production lot and the TMC are indicated on the jar capsule.			
Verpakking/ Embalage/ Packaging	Primary packaging		Secondary packaging	
	Description of primary packaging	Glass jar	Description of secondary packaging	Shrink film
	Primary packaging size	Ø 68 mm x 113 mm (h)	Secondary packaging size	210 mm x 140 mm x 115 mm (h)
	Label size	45 mm x 160 mm	Unit per case	5
	Gross weight primary packaging	460 g	Gross weight secondary packaging	2.780 g
	Net weight	280g		
	Nominal capacity	314 ml		
	Drained net weight	150g		
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic Characteristics			
	Kleur/ colour/ couleur		Groen / vert / green	
	Smaak/ saveur/ flavour		Aromatisch, typisch en delicaat / Aromatique, typique et délicat / Aromatic, typical and delicate	
	Geur/ odeur/ odour		Typisch en delicaat/ Typique et délicat/ Typical and delicate	
	Textuur/ texture		Compact en stevig / Compact et ferme / Compact and firm	
	Fysieke eigenschappen/ Caractéristiques physiques/ Physical Characteristics			
	Vreemde delen/ Corps étranger /Foreign bodies		Dit product kan stenen of stukjes steen bevatten / Ce produit peut contenir des pierres ou des éclats de pierres / This product can contain stones or chips of stones	
	pH		≤ 4,3	



HYGIENA NV/SA
 Europark Zuid 6G
 9100 Sint-Niklaas
 Tel: 03/780.53.00
 Fax: 03/778.14.13
 Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:10/07/2024

	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics			
	PARAMETERS	REFERENCE VALUES	M.U.	METHOD
	Count of aerobic mesophilic microorganisms	< 100.000	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
	Count of <i>Escherichia Coli</i>	< 10	UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Search of <i>Listeria monocytogenes</i>	Absent	Absent in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017
	Count of yeast	< 1.000	UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Count of mold	< 1.000	UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Search of <i>Salmonella spp.</i>	Absent	Absent in 25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017
	Count of Coagulase-positive Staphylococci	< 10	UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Legal requirements	The supplier guarantees: • that the biological products above designated and intended for human consumption, are in compliance with the EC Reg. 834/2007 • that all products do not contain and are not obtained from GMOs • that all products are not subjected to irradiation treatments The supplier operates in compliance with the provisions of the current regulations of the food industry. In particular, we declare: to have implemented a self-control system of food products, based on the HACCP method and meeting the requirements of art. 5 of the C.E. regulation n. 852/2004 • to respect the microbiological limits set by the EC Regulation 2073/05 to apply the requirements established by the EC Reg. 178/02 and reg. 1169/11 in accordance with the principles and general requirements of food law relating to the traceability of food products and their labeling.			

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.