

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Olive Verte "La Sigoise"

Réf : FT-OLV-SIG-001
Version : 2.0
Date d'effet : Août 2026
Origine : Sig, Algérie

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination : Olive verte entière / dénoyautée
Variété : Sigoise (Picholine marocaine / de Sig)
Mode de préparation : Confitée en saumure, fermentation naturelle
Ingrédients : Olives vertes, eau, sel, acidifiant (acide citrique).
Allergènes : Absence d'allergènes
OGM / Ionisation : Garanti sans OGM, non ionisé

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : Vert olive à vert doré, fruits homogènes
Calibre : Moyen à gros, pulpe généreuse
Texture : Ferme, croquante et charnue
Goût : Typique de la Sigoise, fruité, légèrement salé et acidulé
Odeur : Franche, caractéristiques d'olives en saumure, sans faux goût

3. ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES & VALEURS NUTRITIONNELLES

Résultats d'analyses de laboratoire effectués sur 100g de produit égoutté.

Désignations / Déterminations	Résultats (pour 100g)	Méthodes de référence
Teneur en matière grasse totale / 100g	36,18 g	Extraction Soxhlet
Teneur en glucides / 100g	2,71 g	Méthode de Bertrand
dont fibres alimentaires / 100g	2,17 g	—
Teneur en protéines / 100g	0,94 g	Kjeldahl (N x 6,25)
Teneur en sel / 100g	3,50 g	Titrimétrie
Apport calorique dans 100g	345 kcal / 100g (1440 kJ / 100g)	Calcul

4. CONSERVATION & STOCKAGE

DDM (Durabilité) : 24 mois à partir de la date de conditionnement
Stockage avant ouverture : À conserver dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière (T° ambiante < 25°C).
Après ouverture : Conserver au réfrigérateur (< 6°C) immergé dans sa saumure et consommer sous 15 jours.

5. CONDITIONNEMENT & LOGISTIQUE

Conditionnements disponibles : Bocal verre 370ml / Seau 5kg, 10kg / Boîte métallique 4/4 et 5/1
Traçabilité : Numéro de lot et DDM imprimés sur chaque emballage
Conformité : Conforme aux normes sanitaires et réglementations agroalimentaires en vigueur.

Document confidentiel généré à des fins de contrôle qualité et de spécification technique d'approvisionnement.
Toute modification des critères est soumise à la validation préalable du service Assurance Qualité.