

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Olives Noires à la Grecque "La Sigoise"

Réf : FT-OLN-GRE-001

Version : 3.0

Date d'effet : Août 2026

Origine : Sig, Algérie

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination :	Olives noires à la grecque (entières / dénoyautées)
Variété :	Sigoise (Picholine marocaine / de Sig)
Mode de préparation :	Flétries / ridées au sel sec, assaisonnées à l'huile
Ingrédients :	Olives noires, sel, huile végétale (tournesol ou olive), acidifiant (acide citrique).
Allergènes :	Absence d'allergènes
OGM / Ionisation :	Garanti sans OGM, non ionisé

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur :	Noir violacé à noir profond, aspect ridé typique
Calibre :	Moyen à gros, pulpe dense et charnue
Texture :	Moelleuse, souple, légèrement ridée
Goût :	Intense, riche, caractéristiques d'olives noires ridées salées
Odeur :	Aromatique, typique des olives maturées, sans odeur anormale

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	26,38 g	Extraction Soxhlet
Teneur en glucides / 100g	2,70 g	Méthode de Bertrand
dont fibres alimentaires / 100g	2,51 g	—
Teneur en protéines / 100g	1,41 g	Kjeldahl (N × 6,25)
Teneur en sel / 100g	10,52 g	Titrimétrie
Apport calorique dans 100g	259 kcal / 100g (1082 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) et consommer dans les 15 jours.

5. CONDITIONNEMENT & LOGISTIQUE

Conditionnements disponibles :	Bocal verre 370ml / Sachet / 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.