



## Fiche technique

## OLIVES NOIRES EN SAUMURE BIOLOGIQUES



Caractéristiques :	Olives* noires en saumure <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Olives* noires <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Paramètres microbiologiques :	Coliformes totaux : Absents E. Coli : Absents Salmonelles : Absents dans 50 g Levures : <100col/g Moisissures : < 50col/g
Paramètres chimiques :	pH : 4.2-5.0 Chlorure de sodium : 6.0-7.0
DLUO :	24 mois
Température de conservation :	+12°C
Température conseillée pour la vente :	+10°C/+22°C
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)