

# A.O.P (ou Appellation d'Origine Protégée)

## Lucques du Languedoc

Olives vertes entières



Logo  $\geq$  1.5cm

Raison Sociale + Adresse

A conserver entre 0 et 4°C avant et après ouverture  
( ou si pasteurisée : A conserver à 4°C après ouverture)

Ingrédients : olives, eau, sel

A consommer de préférence avant fin : MM/AA

N° lot :

Poids net :

Poids net égoutté :



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Energie (kJ)	550
Energie (kCal)	134
Matières grasses (g)	13
dont acides gras saturés (g)	2,5
Glucides (g)	< 0,5
dont sucres (g)	< 0,2
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	3,4

### L'usage veut que :

- L'étiquetage ne doit pas porter à confusion le consommateur
- Pour les olives pasteurisées la DLUO est de 24 à 36 mois à partir du conditionnement contre 3 à 6 mois pour les olives fraîches.
- Le calibre doit être indiqué si le produit ne se voit pas de l'extérieur. Il peut être chiffré ou remplacé par Extra-grosses (calibre 19/21), Grosses (22/25), Moyennes (26/29), Petites (30/33)

**PENSEZ À  
ANALYSER LE TAUX DE SEL  
DE VOS OLIVES. CELUI-CI EST  
TRÈS VARIABLE D'UN ATELIER  
À L'AUTRE ET EN FONCTION  
DES PRÉPARATIONS.**

**Syndicat de Défense de la  
Lucques du Languedoc et de l'Huile d'Olive du Languedoc**

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

www.saohl.fr