

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

Lucques du Languedoc

Olives vertes entières



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
Olives vertes en saumure

Energie 595 kJ / 145 kcal

Matières grasses	13,9 g
dont - acides gras saturés	1,99 g
Glucides	1,32 g
dont - sucres	traces
Protéines	1,02 g
Sel	4,2 g

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)

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

aoc.olivehuilelanguedoc@gmail.com

www.saohl.fr