

Fiche 1 : Réception des olives

Propriétaire :

Code :

Provenance :

Transporteur :

Adresse :

Variété :

Date d'entrée :

Poids net des olives :

Types d'olives :

olives vertes %
olives tournantes %
olives noires %

Calibre moyen du lot :

Calibre observé :

Fiche 2 : Valoration des olives

Type de culture :	Irriguée :	Non irriguée :
Texture des olives :	Turgescences %	Flétries %
Fruits non utilisables pour la confiserie (préciser l'origine : petit calibre, olives endommagées, olives surmaturées, etc.)	%	
Présence de matières étrangères : (si oui, préciser la nature de la matière étrangère dominante)	Oui	Non
Présence de contaminants : (si oui, préciser la nature et le pourcentage de chaque contaminant):	Oui	Non
* traces de lubrifiants %		
* traces d'huile de moteur %		
* présence de micro-organismes %		
* présence de parasites %		
* autres : à spécifier		
Déclaration du producteur de traitements appliqués au fruit :	Oui	Non
Accord du responsable :		
Signature :		

Fiche 3 : Réception des autres matières premières

Date	Auxiliaires technologiques					Additifs				Ingrédients				
	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité	Type	Quantité	Responsable	Conformité	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité
					Oui Non				Oui Non					Oui Non

Type : spécifier la nature de l'auxiliaire (azote, gaz carbonique, gluconate NaOH, etc.)
de l'additif (antioxydants, stabilisants, aromatisant, gélifiants, etc.)
ou de l'ingrédient (NaCl, vinaigre, sucres, épices, etc.)
Quantité : spécifier l'unité (kg, litres, etc.)
Reliquat : indiquer la quantité restante (stock restant)
Conformité : Conforme au cahier des charges

Signature du responsable :

Fiche 4 : Réception des produits de nettoyage et des lubrifiants

Date	Détergents					Lubrifiants				
	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité Oui Non	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité Oui Non

Reliquat : indiquer la quantité restante (stock restant)

Signature du responsable :

Fiche 6 : Suivi de la fermentation et conservation (paramètres de base)

Cuve N° :

Variété :

Calibre :

Type de préparation :

Durée cuisson (seulement pour les olives vertes) :

Date du traitement (traitements appliqués) :

Date de mise en saumure :

Concentration NaCl :

Concentration NaOH :

Date	Paramètres physico-chimiques			Conformité	Mesures correctives	Observations
	pH	Conc. sel	Ac. libre			

Observation : tout type d'observation portant sur le déroulement du processus

Note : autres paramètres utiles pour le suivi de la fermentation (acidité combinée, sucres réducteurs, paramètres organoleptiques, etc

Fiche 9 : Durant le conditionnement

Cuve de fermentation-conservation N°

Variété :

Calibre :

Préparation commerciale :

Date du traitement :

Date de mise en saumure :

Durée de stockage :

Date	pH	Teneur en sel	Acidité	Bris de verre		Emballages hermétiques		Respect BPH+BPF	Mesures correctives	Observations
				Oui	Non	Oui	Non			

BPH -- Bonnes pratiques d'hygiène
BPF -- Bonnes pratiques de fabrication

