

## 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 Oui Non	Type	Quantité	Responsable	Conformité Oui Non	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité 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 5 : Réception du matériel destiné au conditionnement**

Date	Récipients de conditionnement					Accessoires						
	Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité		Type	Quantité	Responsable	Fournisseur	Conformité	
					Oui	Non					Oui	Non

**Type** : préciser la nature du récipient de conditionnement (boîtes métalliques, bocaux en verre, sachets, bidons, etc.)  
**Accessoires** : étiquettes, colle, cartons, film plastique, agrafes, etc.  
**Reliquat** : indiquer la quantité restante (stock restant)

**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



