

Version Fiche technique MAJ 09/07/2024 (OD10012024)

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE

Description : Mode d'obtention :	Huile d'olive de qualité supérieure obtenue directement des olives et uniquement par moyens mécanique. Olive issues de l'agriculture biologique	
Identification de la substance	Nom INCI	<i>OLEA EUROPAEA FRUIT OIL</i>
	Nom botanique	<i>OLEA EUROPAEA</i>
	N°CAS	<i>8001-25-0</i>
	N°EINECS	<i>901-150-8 / 232-277-0</i>
	N°FEMA (si possible)	
Code article :	92645 : 900 kg 92630 : 190 kg 92628 : 23 kg 92605 : 5 L	
Emballage :	IBC	Fût Bidon
Code douanier :	15091020	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 Certifié à 100% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS.	
Ingrédients :	Huile olive extra vierge* 100 % * <i>ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Matière première : Tunisie Transformation : Italie	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur	<i>Dorée à verdâtre</i>
	Odeur	<i>Vert fruité avec des perceptions herbacées</i>
	Aspect	<i>Claire sans sédiment</i>
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité	<i>0.913 +/- 0.003 (à 20°C)</i>
	Absorbance dans l'ultra violet à :	
	- 270 nm	<i>≤ 0,22</i>
	- 232 nm	<i>≤ 2,50</i>
	- Delta k nm	<i>≤ 0,01</i>
	Indice de peroxyde	<i>≤20 mEq O₂/kg</i>
	Indice d'acide	<i>≤0.8 (% acide oléique)</i>
	Esters éthyliques	<i>≤ 35</i>
Composition acides gras :	Energie	<i>3389 kJ – 824 kcal</i>
	Matières grasses	<i>92 g</i>
	dont saturé	<i>15 g</i>
	Cires	<i>C₄₂+C₄₄+C₄₆ ≤ 150 mg/kg</i>
	Myristic acid (%)	<i>≤ 0.03</i>
	Palmitic acid (%)	<i>7.00 - 20.00</i>
	Palmitoleic acid (%)	<i>0.30 - 3.5</i>
	Heptadecanoic acid (%)	<i>≤ 0.40</i>
	Heptadecenoic acid (%)	<i>≤ 0.60</i>
	Stearic acid (%)	<i>0.5 - 5.00</i>
	Oleic acid (%)	<i>55.0 - 85.0</i>
	Linoleic acid (%)	<i>2.50 - 21.00</i>
	Linolenic acid (%)	<i>≤ 1.00</i>
	Arachic acid (%)	<i>≤ 0.60</i>
	Eicosenoic acid (%)	<i>≤ 0.50</i>
Behenic acid (%)	<i>≤ 0.20</i>	
Lignoceric acid (%)	<i>≤ 0.20</i>	
Total transoleic isomers (%)	<i>≤ 0.05</i>	
Total transoleic + translinoleic isomers (%)	<i>≤ 0.05</i>	
Acids lower than C ₁₄	<i>Absent</i>	

Version Fiche technique MAJ 09/07/2024 (OD10012024)

Caractéristiques microbiologiques :	L'huile est un milieu stérile dans lequel les bactéries anaérobies ne peuvent se maintenir et se développer.
Utilisation :	Alimentaire et cosmétique
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.
DDM :	18 mois à partir de la date d'emballage.
Indice de naturalité	Indice de naturalité (ISO 16128) : * Indice nature = 1 * Indice d'origine naturel = 1 * Indice biologique = 1 * Indice d'origine biologique = 1
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement 1223/2009.

**Certificat allergènes
ALIMENTAIRE**

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.