



Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Références / References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/palette
3 281 717 000 010	O1	1	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281 717 000 058	O5	5	Bidon	4	720	36	144	4
3 281 717 200 014	O1V	1	Bouteille	12	600	60	720	10
3 281 717 000 201	O20	20	Bidon	1	840	/	42	3
	O985	985	Container		985			
	OM20	20ml	Bouteille	100	300	150	15000	10

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge Extra / <i>Extra Virgin Olive Oil</i>
Catégorie d'huile / Oil category :	Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques / <i>Oil of superior category obtained directly from olives and only by mechanical procedures</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile d'Olive vierge Extra / <i>100% Extra virgin olive oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place :	Espagne / <i>Spain</i>
Origine des graines / Seeds origin :	Espagne / <i>Spain</i>
Position OGM / GMO position :	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
Code douanier / Customs code	15 09 10 90

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
Goût et odeur / Taste and smell	Goût fruité, odeur caractéristique / <i>Taste fruity and characteristic smell</i>
Aspect / Colour :	Verte avec des reflets dorés, A basse température l'huile peut se troubler elle redeviendra claire à T°C ambiante sans être altérée / <i>Green with golden hues, At low temperature oil can become turbid, oil will come back to a clear color at ambient temperature without being alter.</i>



Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres/which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8-19
Acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	62 – 83
Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	4 - 12
Acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES/UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920	NF ISO 6883
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.8	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie extraction) / Peroxyde value (extraction exit)	meq/Kg	≤ 20	NF ISO 3960
Spectrophotométrie/Spectrophotometry : <ul style="list-style-type: none">• K-270• K-232• ΔK	K	≤0.22 ≤2.50 ≤0.01	Spectrophotométrie Spectrophotometry
Ethyl ESTERS EEAG	Mg/kg	* limite progressive	2015/1830 modifiant CE n°2568/91
Caractéristiques Organoleptiques/ Organoleptic characteristic		Md : 0 et Mf > 0	CE n°2568/91

Md : médiane défaut et Mf : médiane fruité

*Limites EEAG (mg/kg) : ≤ 35 (campagne 2014-2016), ≤ 30 (campagne postérieures à 2016),



Huile d'olive vierge extra

Extra Virgin Olive oil

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	≤ 0.03	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	7.5 – 20	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	0.3 – 3.5	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	0.5 – 5	
Oléique / Oleic	C18:1	55 - 83	
Linoléique / Linoleic	C18:2	3.5 - 21	
Linoléique / Linolenic	C18:3	≤1.00	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.40	
Béhénique / Behenic	C22:0	≤ 0.20	

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2568/91 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2568/91 et CEE 61/2011 du 24/01/2011

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides2	mg/kg	< LMR	
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (Bap) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F- PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	



Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

¹ Selon le règlement CE n°1881/2006 du 19 décembre 2006 sur le taux maximum de contaminants dans les aliments et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 of 19th December 2006 on the maximum levels of contaminants in foodstuffs and its subsequent*

² Selon le règlement CE n° 396/2005 du 23 février 2005 sur le taux maximum de résidus de pesticides et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE n° 396/2005 of 23th February 2005 on maximum residue levels of pesticides an its subsequent amendements.*

Microbiologie / Microbiology

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne.

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions :</i>	A l'abri de la lumière et de la chaleur. <i>Away from heat & light.</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use :</i>	A utiliser pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ <i>To use for the frying, the baling and the dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precaution for use :</i>	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	1L / 5L/20L / 1000L
Alimentarité / <i>Food grade :</i>	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation :</i>	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation :</i>	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition :</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition :</i>	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol :</i>	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin :</i>	Non / No
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Allergène/ allergen	Non / No

*d'après les règlements CEE 1348/2013, 2015/1830 modifiant CEE 2568/91 et CEE 61/2011 du 24/01/2011.