



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/3

Version MAJ 05.04.2023 (EG 032023)

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE BIOLOGIQUE

Description :	Huile d'olive extra-vierge obtenue par extraction à froid (<i>Olea europaea sativa</i>). Huile issue de l'agriculture biologique de qualité supérieure obtenue directement des olives uniquement par procédés mécaniques. Conseils d'utilisation : Assaisonnement et cuisson (température max conseillée : 180°C)																									
Code article :	92645 : 900 kg 92630 : 190 kg 92628 : 23 kg 92605 : 5 L																									
Emballage :	IBC, fût, bidon																									
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 Certifié à 100% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS.																									
Ingrédients :	Olives* <i>*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>																									
Origine :	Tunisie																									
Valeurs nutritionnelles moyennes(pour 100 g) :	<table><tr><td>Energie :</td><td>3700 kJ – 900 kcal</td></tr><tr><td>Lipides :</td><td>100g</td></tr><tr><td> dont acides gras saturés :</td><td>8 – 26.4g</td></tr><tr><td> dont acides gras mono-insaturés :</td><td>55.3 – 87.2g</td></tr><tr><td> dont acides gras poly-insaturés :</td><td>2.5 – 22g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>0g</td></tr><tr><td>Dont sucres :</td><td>0g</td></tr><tr><td>Fibres :</td><td>0g</td></tr><tr><td>Protéines :</td><td>0g</td></tr><tr><td>Sodium :</td><td>0g</td></tr></table>		Energie :	3700 kJ – 900 kcal	Lipides :	100g	dont acides gras saturés :	8 – 26.4g	dont acides gras mono-insaturés :	55.3 – 87.2g	dont acides gras poly-insaturés :	2.5 – 22g	Glucides	0g	Dont sucres :	0g	Fibres :	0g	Protéines :	0g	Sodium :	0g				
Energie :	3700 kJ – 900 kcal																									
Lipides :	100g																									
dont acides gras saturés :	8 – 26.4g																									
dont acides gras mono-insaturés :	55.3 – 87.2g																									
dont acides gras poly-insaturés :	2.5 – 22g																									
Glucides	0g																									
Dont sucres :	0g																									
Fibres :	0g																									
Protéines :	0g																									
Sodium :	0g																									
Caractéristiques organoleptiques :	<u>Aspect</u> : Fluide au-dessus de 12°C, peut se troubler et figer à température inférieure. <u>Couleur</u> : Jaune or à vert foncé. <u>Flaveur</u> : Goût fruité d'olive, sans excès d'amertume ou de piquant, agréable en bouche et sans défauts marqués.																									
Caractéristiques physico-chimiques :	<table><tr><td colspan="2">Physiques</td></tr><tr><td>Densité</td><td>0.910 – 0.916</td></tr><tr><td>Indice de réfraction (20°C)</td><td>1.467 – 1.471</td></tr><tr><td>Indice d'iode</td><td>75 – 94</td></tr><tr><td>Indice de saponification</td><td>184 – 196 mgKOH/g</td></tr><tr><td colspan="2">Chimiques</td></tr><tr><td>Indice de peroxyde – départ</td><td>≤ 20 mEqO₂/kg</td></tr><tr><td>Acidité oléique – départ</td><td>≤ 0.8 %</td></tr><tr><td>Coefficient d'extinction spécifique K 232 – départ</td><td>≤ 2.50</td></tr><tr><td>Coefficient d'extinction spécifique K 268 ou K 270– départ</td><td>≤ 0.22</td></tr><tr><td>Delta K</td><td>≤ 0.01</td></tr><tr><td>Humidité et matières volatiles</td><td>< 0.2</td></tr></table>		Physiques		Densité	0.910 – 0.916	Indice de réfraction (20°C)	1.467 – 1.471	Indice d'iode	75 – 94	Indice de saponification	184 – 196 mgKOH/g	Chimiques		Indice de peroxyde – départ	≤ 20 mEqO ₂ /kg	Acidité oléique – départ	≤ 0.8 %	Coefficient d'extinction spécifique K 232 – départ	≤ 2.50	Coefficient d'extinction spécifique K 268 ou K 270– départ	≤ 0.22	Delta K	≤ 0.01	Humidité et matières volatiles	< 0.2
Physiques																										
Densité	0.910 – 0.916																									
Indice de réfraction (20°C)	1.467 – 1.471																									
Indice d'iode	75 – 94																									
Indice de saponification	184 – 196 mgKOH/g																									
Chimiques																										
Indice de peroxyde – départ	≤ 20 mEqO ₂ /kg																									
Acidité oléique – départ	≤ 0.8 %																									
Coefficient d'extinction spécifique K 232 – départ	≤ 2.50																									
Coefficient d'extinction spécifique K 268 ou K 270– départ	≤ 0.22																									
Delta K	≤ 0.01																									
Humidité et matières volatiles	< 0.2																									



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/3

Version MAJ 05.04.2023 (EG 032023)

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE BIOLOGIQUE

Composition :

Teneur en insaponifiable	≤ 1.5 %
Stérols totaux	≥ 1000 mg/kg
Cholestérol	≤ 0.5 % des stérols totaux
Brassicastérol	≤ 0.1 %
Campestérol	≤ 4
Stigmastérol	< Campesterol
Beta sitostérol apparenté : Delta-5-23-stigmastadiénol + Clérostérol + Bêta-sitostérol + Sitostanol + Delta-5-Avéna-stérol + Delta-5-24-stigmastadiénol	≥ 93 %
Delta-7-stigmastérol	≤ 0.5 %
Erythrodiol et uvaol	≤ 4.5 %
Tocophérols	5 – 15 mg/100g
Vitamine E	2 – 13 mg/100g

C14 :0 acide myristique	≤ 0.03 %
C16 :0 acide palmitique	7.5 – 20
C16 :1 acide palmitoléique	0.3 – 3.5
C17 :0 acide margarique	≤ 0.4
C17 :1 acide heptadécénoïque	≤ 0.6
C18 :0 acide stéarique	0.5 – 5 %
C18 :1 acide oléique	55 – 83 %
C18 :2 acide linoléique	2.5 – 21 %
C18 :3 acide alpha-linolénique	≤ 1.0
C20 :0 acide arachidique	≤ 0.6
C20 :1 acide écosénoïque	≤ 0.5
C22 :0 acide béhénique	≤ 0.2
C22 :1 acide érucique	Non détecté
C24 :0 acide lignocérique	≤ 0.2
Somme des isomères transoléiques	≤ 0.05
Somme des isomères transoléiques + translinoléniques	≤ 0.05
Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) et esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	≤ 35 mg/kg

Contaminant :

Aflatoxines (B1, B2, G1 et G2)	≤ 4 ppb
Aflatoxine B1	≤ 2 ppb
Métaux lourds (Plomb, Arsenic)	≤ 0.1 ppm (chacun)
Cuivre	≤ 0.1 ppm
Fer	≤ 3 ppm
HAP : B(a)P	≤ 2 ppb
Somme des benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	≤ 10 ppb
Dioxines (PCDD/F)	≤ 0.75 pg/g
Dioxines et PCB de type dioxine (PCDD/F+PCB)	≤ 1.25 pg/g
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180	≤ 40 ng/g
Mélatamine	≤ 2.5 mg/kg



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 3/3

Version MAJ 05.04.2023 (EG 032023)

HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE BIOLOGIQUE

Critères microbiologiques :	L'huile est un milieu stérile sans air ni eau, où les bactéries, qu'elles soient aérobies ou anaérobies, ne peuvent se développer et se maintenir.
Conservation :	Tenir à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage. Placée à température trop basse, l'huile peut figer (formation de cristaux blancs) n'altérant en rien sa qualité. Ces cristaux disparaissent si l'huile est replacée à température ambiante.
DDM :	18 mois à partir de la date de conditionnement (3 mois après ouverture) dans les conditions de conservations requises.
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
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
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.
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 et selon le règlement cosmétique N°1223/2009.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Autres informations :	Ce produit s'inscrit dans le cadre d'un régime végétalien, végétarien et convient aux personnes intolérantes au lactose et au gluten.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.

Certificat allergènes

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 SO ₂	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.