



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version MAJ 31032023 (KH14032023)

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BIOLOGIQUE

Description :	Huile d'olive extra vierge biologique		
Code article :	92640 : 916 kg	92629 : 190 kg	92625 : 23 kg 92610 : 5 L
Emballage :	IBC, fût et bidon		
Code douanier :	15092000		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 Certifié à 100% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS.		
Ingrédients :	Olives* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>		
Origine :	Matière première : Espagne Transformation : Espagne		
Valeurs nutritionnelles moyennes(pour 100 g) :	Energie :	900 kcal / 3700 Kj	
	Matières grasses :	99 g	
	dont acides gras saturés :	14.2 g	
	dont acides gras mono-insaturés :	77.7 g	
	dont acides gras poly-insaturés :	7.1 g	
	dont acides gras Trans :	0 g	
	Glucides	0g	
	dont sucres :	0g	
	Fibres :	0g	
Protéines :	0g		
Sel :	0g		
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect :		
	Couleur :		
	Flaveur :		
Caractéristiques physico-chimiques :	Esters éthyliques d'acides gras (FAAEs)	≤ 35 mg/kg	
	Indice de peroxyde	≤ 20 meqO ₂ /kg	
	Acidité	≤ 0.8 %	
	Impuretés	< 0.1 %	
	Humidité et matières volatiles	< 0.2 %	
	Teneur en stérols:		
	- Cholesterol	≤ 0.5 %	
	- Brassicasterol	≤ 0.1 %	
	- Campesterol	≤ 4.0 %	
	- Stigmasterol	< Campesterol	
- Betasitosterol	≥ 93.0 %		
- Delta-7-stigmasterol	≤ 0.5 %		
- Sterol total	≥ 1000 mg/kg		
- Erythrodiol et Uvaol	≤ 4.5 %		
Analyse des acides gras (%):	C14 :0 acide myristique	≤ 0.03	
	C18 :2 acide linoléique	≤ 1.0	
	C20 :0 acide arachidique	≤ 0.60	
	C20 :1 acide éicosénoïque	≤ 0.50	
	C22 :0 acide béhénique	≤ 0.20	
	C24 :0 acide lignocérique	≤ 0.20	
Utilisation :	A utiliser cru ou pour la friture.		
Conservation :	Conserver dans un endroit frais et sec, ne pas exposer à des changements brusques de température, protéger de la lumière du soleil.		
DDM :	24 mois		
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,		



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version MAJ 31032023 (KH14032023)

HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BIOLOGIQUE

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. 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.
	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 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.