

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-020
	OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
	STATUT : REV N°2 Date : 03/06/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/palette
3 281 717 000 010	O1 O1ES	1	0.95	0.92	Bouteille PET	15	810	54	810	6
3 281 717 000 058	O5	5	4.73	4.6	Bidon PEHD	4	720	36	144	4
3 281 717 200 014	O1V	1	1.35	0.92	Bouteille VERRE	12	720	60	720	6
3 281 717 000 102	O10	10	9.5	9.2	Bidon PEHD	/	720	/	72	3
3 281 717 000 201	O20	20	19.20	18.4	Bidon PEHD	1	840	/	42	3
	O985 ou O900	985	966	900	Container PEHD		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge Extra / Extra Virgin Olive Oil
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 Olives / olive origin :	Espagne / <i>Spain</i>
Variété/ variety	Olea europaea
Lieu de conditionnement/ packing place	France ou Espagne *(ES) / <i>France ou Spain *(ES)</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 20 00

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
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 ambiance 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>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-020
	OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	STATUT : REV N°2 Date : 03/06/2024
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8-19
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	62 – 83
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	4 - 12
Dont 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)	meqO2/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),

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-020
	OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	STATUT : REV N°2 Date : 03/06/2024
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

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 – 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 - 85	
Linoléique / Linoleic	C18:2	2.5 - 21	
Linoléique / Linolenic	C18:3	≤1.00	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.50	
Béhénique / Behenic	C22:0	≤ 0.20	

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2024/1401 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2024/1401, et CEE 61/2011 du 24/01/2011
D'après le Règlement d'exécution (UE) n°2019/1604 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / in compliance with the regulation (UE) n°2019/1604 modifying the regulation (CEE) n°2568/91

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 / Pesticides ²	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	
Hydrocarbures aromatiques d'huile minérale / Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons (MOAH)	mg/kg	≤ 2	Chromatographie en phase liquide à haute performance couplée à un détecteur à ionisation de flamme / Liquid Chromatography + flame ionization detection
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	

¹ Selon le règlement CE n°2023/915 du 25 avril 2023 sur le taux maximum de contaminants dans les aliments et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 2023/915 of 25th April 2023 on the maximum levels of contaminants in foodstuffs and its subsequent modifications

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.

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-020
	OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	
	STATUT : REV N°2 Date : 03/06/2024 AUTEUR : Rachel REHNBERG	

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 / Storage conditions :	A l'abri de la lumière et de la chaleur. Away from heat & light.
Conseils d'utilisation / Advices for use :	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>
DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / Precaution for use :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / Shelf life after opening	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>
Nombre de bain de friture maximum / Number of frying baths maximum	Ne se prononce pas, dépend des critères aléatoires suivants : condition de stockage de l'huile/ matériel utilisé/ protocole de friture : temps de chauffe - T°c du thermostat- filtration / nature du produit à frire/condition de conservation de l'huile après première utilisation / <i>Not pronounced, depends on the following random criteria: storage condition of the oil / material used / frying protocol: heating time - temperature of the thermostat - filtration / nature of the product to be fried / conservation condition of the oil after first use</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / Containers type :	1L / 5L/20L / 985L
Alimentarité / Food grade :	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>

	FICHE TECHNIQUE	Q-FT-020
	OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	STATUT : REV N°2 Date : 03/06/2024
		AUTEUR : Rachel REHNBERG

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / <i>No</i>
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / <i>Yes</i>
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / <i>No</i>
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / <i>No</i>
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par TOP-K / <i>certified by TOP-K</i>	Oui / <i>Yes</i>
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Colorant / <i>Dye</i>	Non / <i>No</i>
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / <i>No</i>
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / <i>No</i>
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	