

DENOMINATION LEGALE

Huile vierge d'avocat

Huile pour assaisonnement

REFERENCES REGLEMENTAIRES

Décret n° 2008-184 du 26 février 2008, portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles

Règlement (CE) n°2023/915 de la commission du 25 avril 2023, et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (CE) 396/2005 de la commission du 23 février 2005 et ses modifications ultérieures, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Règlement INCO 1169/2011 de la commission du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

INGREDIENTS

100% huile d'avocat.

Origine de l'huile : France (mise en bouteille)

Selon le règlement (UE) 952/2013 établissant le Code douanier de l'Union

Origine des fruits : Kenya, Tanzanie, Ouganda, Ethiopie, Mexique, Portugal, Espagne

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.

Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique

HUILE VIERGE D'AVOCAT

Ind révision : 5

Date : 01/06/24

Page 2 sur 4

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Vert foncé à vert clair
ODEUR	Caractéristique
GOÛT	Caractéristique
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	18g
AG monoinsaturés	65g
AG polyinsaturés	10g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : CIQUAL



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 2,0$ %
Indice peroxyde ≤ 15 méq d'O₂/Kg
Acide Palmitique (C16 :0) : 11.0 - 24.0
Acide Palmitoléique (C16 :1) : 4.0 - 12.0
Acide Stéarique (C18 :0) : 0.1 - 0.3
Acide oléique (C18 :1) : 53.0 - 70.0
Acide linoléique (C18 :2) : 7.8 - 19.0
Acide linoléénique (C18 :3) $< 2,1$

CONSERVATION

DLUO	18 mois
Conditions de stockage à respecter	Conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Non applicable

OGM

Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage supplémentaire relatif à la présence d'ingrédients génétiquement modifiés (règlements CEE n°1829/2003 et n°1830/2003).

 LA COMPAGNIE DES SAVEURS	Fiche Technique HUILE VIERGE D'AVOCAT	Ind révision : 5 Date : 01/06/24 Page 4 sur 4
---	--	---

IONISATION

Ce produit ni aucune des matières premières le composant ne subissent de traitement ionisant (directive CE 1999/2).

CERTIFICAT

Tous les emballages utilisés sont conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 et de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bouteille en verre : 9cl, 24cl, 50cl, 1l
- Bidon métallique : 50cl, 1l
- Bidon plastique : 5l, 12l, 25l

