



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

Huile d'Olive Vierge Extra biologique *Extra Virgin olive organic oil*



Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons / Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 717 100 017	O1BIO	1	0.95	0.92	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281 717 100 055	O5BIO	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
/	O20BIO	20	19.2	18.4	Bidon	/	840	/	42	3
/	O985BIO ou O900BIO	985	966	900	Container	/	985	/	/	/
/	O1000BIO ou O920BIO	1000	980	920	Container	/	1000	/	/	/

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge Extra Biologique / <i>Extra Virgin Olive Organic 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 Biologique / <i>100% Extra virgin olive oil from organic agriculture</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 15 90 99



Huile d'Olive Vierge Extra biologique

Extra Virgin olive organic oil

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell	Goût fruité et odeur caractéristique / Taste fruity characteristic smell
Aspect / Colour :	Verte avec des reflets dorés, variable en fonction du type. A basse température, l'huile peut se troubler, elle reviendra claire à T°C ambiante sans être altérée / Green with golden hues, variable depending on the types. Oil can become turbid at low temperature. Oil will come back to clear color at ambient temperature without being alter.

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 sucre/which sugar	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	0.910 - 0.916 *	NF ISO 6883
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.8	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / Peroxyde value (at departure)	meq/Kg	≤ 20	NF ISO 3960



Huile d'Olive Vierge Extra biologique

Extra Virgin olive organic oil

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n°1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2014 modifiant le règlement (CEE) n°2568/91/ *In compliance with the regulation (UE) n°1348/2013 of the Commission of 16th december 2013 modifying the regulation (CEE) n°2568/91*

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	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	55 - 83	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	3.5 - 21	NF EN ISO 5509
Linoléique / Linolenic	C18:3	≤1.00	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.20	
Béhénique / Behenic	C22:0	≤ 0.20	

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n°1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2013 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / *in compliance with the regulation (UE) n°1348/2013 of the Commission of 16th December 2013 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
HAP et BaP / PAH and BaP3 - 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 PCB3 - 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°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / *In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)*



Huile d'Olive Vierge Extra biologique *Extra Virgin olive organic oil*

² Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendments.*

³ Selon le règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications*

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 l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) / <i>Away from air, light and at room temperature (<25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use :</i>	A utiliser pour la friture, 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, and the dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO / DDM	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>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectées / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	1L / 5L / 900L
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 / <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>

HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 02/12/2019

Huile d'Olive Vierge Extra biologique

Extra Virgin olive organic oil

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
Colorant / Dye	Non / No
Allergène selon la directive 2000/13/CE / Allergen, according to directive 2000/13/EC	Non / No