



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

Virgin Olive oil

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume (Litre) NET	Poids (kg) NET	Poids (kg) BRUT	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons / Palette	UCV / Palett e	Nombre de couche/ palette
3 281 717 300 011	HOV1 HOV1ES *	1	0.920	0.950	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281 717 300 059	HOV5	5	4.6	4.73	Bidon	4	720	36	144	4
/	HOV20	20	18.4	19.2	Bidon	1	840	/	42	3
/	HOV985 ou HOV900	985	900	966	Container		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge / <i>Virgin Olive Oil</i>
Catégorie d'huile / Oil category :	Huile obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques / <i>Oil obtained directly from olives and only by mechanical procedures</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile d'Olive vierge / <i>100% virgin olive oil</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>
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 10 90

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

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



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

Virgin Olive oil

hues, At low temperature oil can become turbid, oil will come back to a 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 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	%	≤ 2.0	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie extraction) / Peroxyde value (extraction exit)	meq/Kg	≤ 20	NF ISO 3960
Spectrophotométrie/Spectrophotometry : <ul style="list-style-type: none">• K-270• K-232• ΔK	K	≤0.25 ≤2.60 ≤0.01	Spectrophotométrie Spectrophotometry
Caractéristiques Organoleptiques/ Organoleptic characteristic		Md ≤ 3.5 et Mf > 0	CE n°2568/91

Md : médiane défaut et Mf : médiane fruité



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

Virgin Olive oil

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.

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	
Oléique / Oleic	C18:1	55 - 83	
Linoléique / Linoleic	C18:2	3.5 - 21	
Linoléique / Linolenic	C18:3	≤1.00	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.40	
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, RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2016/2095 DE LA COMMISSION du 26 septembre 2016 modifiant le règlement (CEE) no 2568/91 relatif aux caractéristiques des **

*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 huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes*

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 / Pesticides2	mg/kg	< LMR	
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (BaP)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	



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

Virgin Olive oil

- Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)			
Dioxines et PCB / <i>Dioxins and PCB</i>			
- Somme des dioxines et PCB de type dioxine / <i>Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ)</i>	pg/g	≤ 1.25	
- Somme des dioxines / <i>Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ)</i>	pg/g	≤ 0.75	
- Somme des 6 PCB indicateurs / <i>Sum of 6 indicator PCBs</i>	ng/g	≤ 40	

¹ Selon le règlement CE n°1881/2006 du 19 décembre 2006 sur le taux maximum de contaminants dans les aliments et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 of 19th December 2006 on the maximum levels of contaminants in foodstuffs and its subsequent*

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.*

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de la lumière et de la chaleur. <i>Away from heat & light.</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i> :	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>
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 respectés / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L/20L / 985L
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>

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

Virgin Olive oil

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 "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / <i>Yes</i>
Allergène/ <i>Allergen</i>	Non / <i>No</i>