



L'huile d'olive vierge extra est de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques. Elle est extraite à froid dans des conditions n'entraînant pas l'altération de l'huile. L'huile d'olive vierge extra est une huile propre à la consommation à l'état naturel. / Extra virgin olive oil is achieved from the fruit of the olive tree by mechanical and physical procedures uses.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Selon le standard organoleptique « vierge extra » / According to the organoleptic standard «extra virgin»

| | | | |
|------------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------------|
| Texture / State | Couleur / Colour | Huile claire / Clear | Jaune à vert / Yellow green |
| Goût - Odeur / Taste - Smell | Spécifique / Specific | | |
| Amertume / Bitterness | 2 – 6 / 10 | | |
| Piquant / Spicy | 2 – 4 / 10 | | |
| Fruité / Fruity | 2 – 3 / 10 | | |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES

Selon le règlement UE n°1308/2013 et Codex Stan 33-1981/ According to Regulation EU n°1308/2013 and Codex STAN 33-1981

| Analyses / Analysis | Normes / Norms |
|---|--|
| Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C | 0.910 – 0.916 |
| Humidité / Moisture | ≤ 0.1 % |
| *Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) | ≤ 35 mg/kg |
| Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) et Esters éthyliques d'acides gras (EEAG) | ≤ 75 mg/kg |
| *Acidité Oléique / Free Fatty Acid Oleic Acid | ≤ 0.8 % |
| *Indice de peroxyde / peroxyde value | ≤ 20 meq O ₂ / kg |
| *Cires C42+C44+C46 / wax C42+C44+C46 | ≤ 150 mg/kg |
| *2 glycéryl monopalmitate / 2 glycerylmonopalmitate | ≤ 0.9 si% acide palmitate total ≤14% ≤ 1.0 si% acide palmitate total >14% |
| *Stigmastadiènes / Stigmastadiènes | ≤ 0.05 mg/kg |
| *Différence ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique) | ≤ [0.2] |
| *UV K270 | ≤ 0,22 |
| *UV K232 | ≤ 2,5 |
| *Delta K | ≤ 0,01 |
| *Evaluation organoleptique / Organoleptic evaluation | Médiane du défaut / Defect = 0 Médiane du fruité / Fruity taste > 0 |
| Indice de réfraction / Refractive index | 1.4677 -1.4705 |
| Indice de saponification / Saponification index | 184 - 196 |
| Indice d'iode (WiiJs) / Iodine index | 75 - 94 |
| Insaponifiable / Unsaponifiable | ≤ 15 g/kg |

***Critères pour la conformité à la catégorie HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA selon le règlement n° 2568/91 et ses modifications**



COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL *

Selon le règlement UE n°1308/2013 et Codex Stan 33-1981/ According to Regulation EU n°1308/2013 and Codex STAN 33-1981

| Acides gras / Fatty acids | Carbone / Carbon | Normes / Norms |
|---|------------------|---|
| Myristique / Myristic * | C14:0 | ≤ 0,03 |
| Palmitique / Palmitic | C16:0 | De 7,5 à 20 |
| Palmitoléique / Palmitoleic | C16:1 | De 0,3 à 3,5 |
| Heptadécanoïque | C17:0 | ≤ 0,4 |
| heptadécénoïque | C17:1 | ≤ 0,6 |
| Stéarique / Stearic | C18:0 | De 0,5 à 5,0 |
| Oléique / Oleic | C18:1 | De 55,0 à 83,0 |
| Linoléique / Linoleic | C18:2 | De 3,5 à 21,0 |
| Linoléique / Linolenic * | C18:3 | ≤ 1,0 |
| Arachidique / Arachidic * | C20:0 | ≤ 0,6 |
| Béhénique * | C22:0 | ≤ 0,2 |
| Erucique / Erucic | C22:1 | Pas en quantités décelables / Not in detectable quantities |
| Lignocérique / Lignoceric * | C24:0 | < 0,2 |
| Eicosanoïque * | | ≤ 0,5% |
| Somme des isomères transoléiques* | | ≤ 0,05% |
| Somme des isomères translinoléiques+translinoléiques* | | ≤ 0,05% |
| Cholestérol * | | ≤ 0,5% |
| Brassicastérol * | | ≤ 0,1% |
| Campestérol * | | ≤ 4,0% |
| Stigmastérol * | | < Campestérol |
| Sitostérol * | | > 93,0% |
| Delta-7- Stigmastérol* | | ≤ 0,5% |
| Stérols totaux */ Stérols totaux érythrodiol et uvaol* | | >1000mg/kg ≤ 4,5 % |

Total Acides gras Trans < 1% / Total Fatty acids Trans < 1%



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS*

| POUR 100G / PER 100 G | |
|--|--------------------|
| ⇒ Energie / Energy | 3700 KJ - 900 Kcal |
| ⇒ Acides gras (g) | 100 |
| ⇒ Acides gras saturés/ Saturates (g) | 14 |
| ⇒ Acides gras mono-insaturés / Monounsaturates (g) | 60 - 75 |
| ⇒ Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g) | 10 - 22 |
| ⇒ Glucides / Carbohydrates (g) | 0 |
| ⇒ dont Sucres/ Sugar (g) | 0 |
| ⇒ Protéines / Protein (g) | 0 |
| ⇒ Sel (g) | 0 |
| ⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol) mg | 10 |

* Selon règlement UE n° 1169/2011 / In accordance with regulation UE n° 1169/2011

METAUX LOURDS / HEAVY METALS *

| ANALYSES / ANALYSIS | UNITÉ / UNIT | LQ et/ou NORME |
|--------------------------|--------------|----------------|
| ⇒ Fer / Iron (Fe) | mg/kg | <1,5 |
| ⇒ Cuivre / Copper (Cu) | mg/kg | < 0.15 |
| ⇒ Plomb / Lead (Pb) | mg/kg | < 0,1 |
| ⇒ Arsenic / Arsenic (As) | ppm | < 0.1 |

* Selon règlement CE n°2023/915 et ses modifications et le Codex STAN 210 / In accordance with regulation EU 2023/915 and its modifications and Codex STAN 210

RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES RESIDUES *

| ANALYSES / ANALYSIS | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|---|--------------|----------------|
| ⇒ Organophosphorés /Organophosphorus | ppm | ** |
| ⇒ Organochlorés / Organochlorine ppm | ppm | ** |

** Selon Règlement UE n° 396/2005 et modifications ultérieures et Règlement UE 2023/915 et ses modifications / In accordance with EU Regulation n° 396/2005 and its modifications and Regulation EU n°2023/915 and its modifications

HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC
AROMATIC HYDROCARBURES (PAH)*

| ANALYSES / ANALYSIS | NORMES / NORMS |
|---|-------------------|
| ⇒ Benzo(a)pyrène (BaP) | < 2 ppb |
| Somme de Benzpyrène, benzanthracène, benzofluorenthène et chrysène | Max. : 10 µg/Kg * |

* Selon règlement CE n°2023/915 et ses modifications et le Codex STAN 210 / In accordance with regulation EU 2023/915 and its modifications and Codex STAN 210



DIOXINES ET PCB DE TYPE DIOXINE / DIOXINS AND DIOXIN-LIKE PCB*

| ANALYSES / ANALYSIS | UNITÉ / UNIT | NORMES / NORMS |
|--------------------------|--------------|----------------|
| ⇒ WHO-PCDD/F- TEQ | pg/g | 0.75 |
| ⇒ WHO -PCDD/F- PCB – TEQ | pg/g | 1,25 |
| ⇒ ICES-6 | ng/g | 40 |

*Selon le règlement UE 278/2012 et ses modifications et Règlement UE 2023/915 et ses modifications / In accordance with regulation EU 278/2012 and its modifications and Regulation EU n°2023/915 and its modifications

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve). / Oil being an anhydrous medium there is no possibility for any bacterial development (Cf « La Qualité microbiologique des aliments » from Jean-Louis Jouve)

AUTRES INFORMATIONS / OTHER INFORMATION

| | |
|--|--|
| ⇒ Espèces variétales | ornicabra, arbequina, picual |
| ⇒ Durée de conservation (DLUO) / Shelf life | 18 mois / 18 months |
| ⇒ Durée de vie minimum garantie à réception / Life expectancy minimum guarantee with reception | 12 mois / 12 months |
| ⇒ Conditions de conservation / Conditions of preservation | Tenir à température ambiante et à l'abri de la lumière. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage. / Keep at room temperature and protected from the light. Recork the packaging containing the oil after use |



| | |
|---------------------------|---|
| ⇒ Allergènes / Allergens | Ne constitue pas un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le règlement INCO 1169/2011. / Do not constitute an ingredient susceptible to cause unwanted effects at sensitive individuals according to the directive 1169/2011 |
| ⇒ OGM / GMO | Absence d'OGM dans le produit - Ne nécessite pas un étiquetage particulier selon le règlement 1829/2003 et 1830/2003 / Absence of GMO the product - Do not require a particular labeling according to the regulation 1829/2003 and 1830/2003 |
| ⇒ Ionisation / Ionization | Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation / The product underwent no processing of ionization |
| ⇒ Hydrogénation | Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation / The product underwent no processing of hydrogenation |
| ⇒ Etiquetage / Labeling | Selon directive 1169/2011 / According to the directive 1169/2011 |
| ⇒ Origine | Espagne / Spain |