


**Identification produit :**

MARQUE :	ISNARDI	
Réf Interne :	A6042	
GENCOD :	8007504000255	
Poids net / Contenance :	750ml	
DLC à production :	18 mois	
DLC garantie :	12 mois	
Dénomination légale :	Huile d'olive vierge extra 100% ITALIENNE	
Nomenclature douanière :	15091090	

**Liste des Ingrédients :**

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale.	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Huile d'olive vierge extra 100% ITALIENNE	Végétale	/	100%

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives uniquement par des procédés mécaniques.

**Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Liquide oléagineux, limpide et brillant.
Couleur	Jaune doré
Goût/Odeur	Typique de l'huile d'olive vierge extra, doux et fruité.

**Allergène(s) conformément aux Reg UE 2003/89, 2006/142 et 2007/68 et succ. m-à-j. :**

OUI  - NON

Si OUI, le(s)quel(s) :

--	--

**OGM aux Reg UE 1829/2003, 1830/2003 et succ. m-à-j. :**

OUI  - NON

Sur la base des déclarations des fournisseurs de matières premières le produit est conforme aux Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et successives mises à jour, et ne nécessite pas d'être étiqueté comme un produit provenant d'OGM.

**Caractéristiques physico-chimiques** : les paramètres non-indiqués sont se réfèrent au Reg. 2568/91 et intégrations successives.

Critères	Cible - Tolérances
Acidité (oléique) (%)	< 0,8%
Indice peroxyde (meqO <sub>2</sub> /kg)	< 20
K232	< 2,5
K270	< 0,22
Delta K	< 0,01

**Valeurs nutritionnelles :**

Valeurs pour 100ml de produit.

Valeur énergétique :	824 kcal/3389 kJ
Matières grasses :	91,6 g
dont saturées :	15 g
Glucides :	0 g
dont sucres :	0 g
Protéines :	0g
Fibre :	0g
Sel :	0g

**Conservation / Durée de vie :**

Conservation avant et après ouverture :	A conserver dans endroit sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.
Indication étiquette	A consommer avant le : JJ/MM/AAAA.

**Logistique / Palettisation :**

	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (kg)
UVC	7.5	7.5	29	1,2
CARTON	24	16,5	30	7,5
PALETTE (Epal 120x80 – 15kg/20cm)	120	80	110	493

UVC / CARTON (PCB)	6
CARTONS / COUCHE	21
COUCHES / PALETTE	3
CARTONS / PALETTE	63
UVC / PALETTE	378