



Édition 10
18/08/2022

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA « PRODIGIEUSE »

Description

Huile d'olive vierge extra arbequina.

Composition

Huile d'olive vierge extra

Origine: Espagne

Caractéristiques techniques

Paramètres physiques

Aspect: Liquide propre et transparent à température ambiante.

Couleur: Ambre avec des nuances vertes.

Odeur/saveur: Caractéristique

Densité (kg/l): 0,914-0.919

Paramètres chimiques

Acidité (%acide oléique)	M 0,5
K ₂₇₀	M 0,22
K ₂₃₂	M 2,5
ΔK	M 0,01
Peroxydes (meq O ₂ /kg huile)	M 15,0
Panel test	Fruité > 0, Moyen défauts = 0
Certificat d'huile d'olive arbequina	

Composition acides gras (%):

Myristique	M 0,03
Palmitique	7,5-20
Palmitoléique	0,3-3,5
Stéarique	0,5-5,0
Oléique (oméga 9)	55-83
Linoléique (oméga 6)	2,5-21
Linolénique (oméga 3)	M 1.0
Arachidique	M 0,6
Eicosénoïque	M 0,4
Béhénique	M 0,2
Lignocérique	M 0,2
Trans-oléique	M 0,05
Trans-linoléique+trans-linolénique	M 0,05



Édition 10
18/08/2022

Composition stérols (%) :

Cholestérol	M 0,5
Brassicastérol	M 0,1
Campestérol	M 4,0
Stigmastérol	inférieur au campestérol
β -sitostérol	m 93,0
Stérols totaux (mg/kg)	m 1.000
Eritrodiol + Uvaol (%)	M 4,5
Cires (mg/kg)	M 150
Différence ECN 42	M 0,2
3,5-stigmastadiene	M 0,05

Informations nutritionnelles

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique moyenne	3.700 kJ /900 kcal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g
Vitamine E	20 mg (167% VNR*)

* Valeurs nutritionnelles de référence

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Produit libre d'allergènes.

Présentation

Conditionnement : Bouteille verre 50cl

Emmagasinage

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

Date limite de consommation : 12 mois



Édition 10
18/08/2022



CDS "Catering Distributions Services"
3-5 rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760350

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepat, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne