

# Fiche Technique

## Huile d'Olive Vierge Extra



**Produit** : Huile d'olive vierge extra. Huile obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédures mécaniques ou par d'autres moyens physiques dans des conditions thermiques spéciales qui n'altèrent pas l'huile, qui n'ont eu aucun autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Sont exclues les huiles obtenues par solvant, par adjuvant d'actions mécanique ou biomécanique, ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles de toute autre nature.

**Ingrédients** : Huile d'olive vierge extra

**Origine** : Espagne

**DLUO** : 24 mois (produit emballé)

**Conditionnement** :

Bidon de 5L : carton de 3 bidons, 60 cartons par palette (180 bidons - 885 Kg)

Bouteille d'1L : carton de 15 bouteilles, 54 cartons par palette (810 bouteilles - 809 Kg)

### Infos Complémentaires

<b>Population</b>	Toutes les personnes de tout âge
<b>Utilisation prévue</b>	Idéal aussi bien cru que pour des utilisations dans les industries alimentaires et en cuisine (sauces, fritures, ragoûts, pâtisserie, etc.)
<b>Traitement</b>	Huile d'olive vierge extra, sans aucun traitement additionnel au propre processus d'élaboration
<b>Produit emballé</b>	En bouteille plastique (polyéthylène téréphtalate - PET) emballage en atmosphère protectrice

### Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

<b>Calories</b>	900 - 824.4 kcal 3.700 - 3.389 kj
<b>Protéines</b>	0 g
<b>Glucides</b>	0 g
<b>-dont Sucres</b>	0 g
<b>Lipides</b>	100 - 91.6 g
<b>-dont Acides gras saturés</b>	15 (10-20) - 13.7 g
<b>-Monoinsaturé</b>	79 (65 - 85) - 72.4 g
<b>-Polyinsaturé</b>	6 (3 - 10) - 5.5 g
<b>Sel</b>	0 g
<b>Vitamines E</b>	15 mg
<b>Vitamines A</b>	200 µg/kg

### Autres

<b>Pesticides</b>	Conforme aux limites maximales (d'après EC 396/2005)
<b>Contaminants</b>	Conforme aux limites maximales (d'après EC 1881/2006)
<b>Additif</b>	Aucun additifs ajouté
<b>OGM</b>	Libre d'organismes génétiquement modifiés, l'huile ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés, ne contient aucun ingrédients, additifs, arômes extraits ou dérivés d'OGM
<b>Processus de traitement</b>	UV - rayonnement gamma : non
<b>Ionisation</b>	Non utilisé

Caractéristiques Microbiologiques	Limite	Unité	Protocole
Bactéries aérobies mésophiles	< 10	ufc/g	PT-M05
Entérobactéries	< 10	ufc/g	PT-M06
Escherichia coli	Absence	ufc/g	PT-M08
Salmonelle	Absence	P/A en 20g	PT-M02
Staphylococcus aureus	Absence	ufc/g	PT-M11
Listeria monocytogenes	Absence	P/A en 20g	PT-M42
Clostridium sulfito-réducteurs	< 10	ufc/g	PT-M09
Levures et moisissures	< 10	ufc/g	PT-M13

### Caractéristiques Organoleptiques

Aspect	Brillant et limpide, sans turbidité. S'agissant d'un processus naturel, il peut y avoir des dépôts naturels résultant de la décantation naturelle. Cela n'affecte pas la qualité de l'huile		
Odeur et saveur	Normaux, avec des arômes propres et caractéristiques, sans posséder de caractéristiques de rancissement, altération ou de pollution		
Couleur	vert, avec des tons dorés, variable en fonction des types		
Evaluation organoleptique	Moyenne de défauts : (Md) : 0 Moyenne de l'attribut fruité (Mf) : > 0		
Caractéristiques positives	Vert ou mûr fruité		

### Recommandations d'utilisation

Dangers	Ne pas faire frire à plus de 170°C, afin d'éviter le risque de projections et de brûlures Ne pas introduire de l'huile chaude dans les emballages en matière plastique		
Recommandations	Pour éviter la dégradation rapide de l'huile, il est recommandé de ne pas frire d'aliments avec une humidité excessive, sel, farine et chapelure. Ne pas laisser la friteuse chaude sans y ajouter des produits à frire. En cas de détection de fumée à partir de 170-190°C, d'une augmentation de la viscosité et de l'obscurcissement de l'huile, il est recommandé de la retirer. Ne pas laver les friteuses avec tampon à récurer en cuivre, des dépôts peuvent se produire et réagir avec l'huile		
Composés polaires	La valeur des composés polaires doit être ≤ à 25%		
Les basses températures	En raison des effets des basses températures (températures < 10°C), l'huile se solidifie. Cela n'affecte pas la qualité de l'huile		
Utilisations incorrecte du produit	Suivre les recommandations indiquées sur l'étiquetage		

Caractéristiques Physico-Chimiques	Limite	Unité	
<b>Spectrophotométrie :</b>			
• K-270	≤ 2.50	K	
• K-232	≤ 0.22		
• Δ K	≤ 0.01		
<b>Densité (à 20°C) :</b>	0.910-0.916	kg/l	
<b>Acidité</b>	≤ 0.8	ac. oléique	
<b>Indice de peroxyde</b>	≤ 20	Meq O2/kg huile	
<b>Contenu en acides gras :</b>			
• A. Myristique (C14:0)	≤ 0.03	%	
• A. Linoléique (C18:3)	≤ 1.00		
• A. Arachidique (C20:0)	≤ 0.60		
• A. Eicosénoïque (C20:1)	≤ 0.40		
• A. Béthénique (C22:0)	≤ 0.20		
• A. Lignocérique (C24:0)	≤ 0.20		
• A. Palmitique (C16:0)	7.5 - 20		
• A. Palmitoléique (C16:1)	0.30 - 3.50		
• A. Heptadécanoïque (C17:0)	≤ 0.30		
• A. Heptadécanoïque (C17:1)	≤ 0.30		
• A. Stéarique (C18:0)	0.50 - 5.00		
• A. Oléique (C18:1)	55.00 - 83.00		
• A. Linoléique (C18:2)	2.5 - 21.00		
<b>Isomères trans</b>			
• Trans oléiques	≤ 0.05		%
• Trans linoléiques + linoléique	≤ 0.05		
<b>Monopalmitate de 2-glycéryle</b>	≤ 0.9	%	
<b>Différence ECN42 HLPC et ECN42 (calcul théorique)</b>	≤ 0.2	N.A.	
<b>Contenant du stérols</b>			
• Cholestérol	≤ 0.5	%	
• Brassicastérol	≤ 0.1		
• Campesterol	≤ 4.0		
• Stigmastérol	< campesterol		
• B-sitostérol	≥ 93.0		
• Delta7-stigmastérol	≤ 0.5		
• Stérols totaux	≥ 1000		
• Erythrodiol et uvaol	≤ 4.5%	mg/kg	
<b>Cires (C42 + C44 + C46)</b>	≤ 150	mg/kg	
<b>Stigmastadiène</b>	≤ 0.05	mg/kg	
<b>Esters éthyliques des acides gras (FAEE)</b>	≤ 35	mg/kg	
<b>Solvants Halogénés</b>			
<b>Teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté</b>	≤ 0.1	mg/kg	
<b>Teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés</b>	≤ 0.2	mg/kg	
<b>Solvants Halogénés</b>			
<b>HAP (Hydrocarbures aromatiques polycycliques)</b>			
<b>Benzoapyrène</b>	≤ 2.0	µg/kg	
<b>Somme de benzoapyrène, benzoanthrocène, benzobfluoranthène et chrysène</b>	≤ 10.0	µg/kg	
<b>Métaux lourds</b>			
<b>Plomb</b>	≤ 0.10	mg/kg	

<b>Dioxines et PCBs</b>		
<b>Somme de dioxines (OMS PCDD/F-TEQ)</b>	≤ 0.75	pg/g huile
<b>Somme de dioxines et PCBs DE TYPE dioxines (OMS PCDD/F-PCB-TEQ)</b>	≤ 1.25	pg/g huile
<b>Sommes PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (CIEM-6)</b>	≤ 40	pg/g huile
<b>Toxines endogènes des plantes</b>		
<b>Acide érucique</b>	≤ 50	g/kg

### Conditions de Transport

<b>Produit emballé</b>	En transport propre (absence d'odeurs étranges, d'excès de poussière, d'humidité, d'organismes nuisibles et moisissures), et sans charge incompatible (charge qui peut impliquer un risque de pollution pour le produit terminé)	
<b>Stockage</b>	à conserver dans un endroit frais et sec, loin de la lumière et de la chaleur. Reboucher après utilisation	
<b>Température de stockage</b>	25°C maximum	

### Allergènes

<b>Céréales qui contiennent du gluten</b>	Absence	<b>Soja</b>	Absence
<b>Oeuf</b>	Absence	<b>Gluten</b>	Absence
<b>Noix</b>	Absence	<b>Sésame</b>	Absence
<b>Céleri</b>	Absence	<b>Poisson</b>	Absence
<b>Crustacée</b>	Absence	<b>Mollusques</b>	Absence
<b>Lait</b>	Absence	<b>Dioxyde de soufre et sulfite</b>	Absence
<b>Moutarde</b>	Absence	<b>Lupin</b>	Absence
<b>Arachide</b>	Absence	<b>Cacao</b>	Absence

### Contact

<b>Service Qualité</b>	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
<b>Service des Commandes</b>	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr