

	<b>FT-FR-0202</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Huile d'Olive Vierge Extra</b>				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	24/04/2019	Date de révision :	09/09/2021		

## HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

<b>Dénomination :</b>	Huile d'olive vierge extra
<b>Catégorie :</b>	Huile de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement au moyen de procédures mécaniques
<b>Description du produit :</b>	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.
<b>Composition :</b>	Huile d'olive vierge extra
<b>Conditionnement :</b>	Bidon de 5L : carton de 3 bidons, 60 cartons par palette, 180 bidons par palette. Palette de 885 kg Bouteille d'1L : carton de 15 bouteilles, 54 cartons par palette, 810 bouteilles par palette. Palette de 809 kg
<b>Origine :</b>	Espagne
<b>DDM :</b>	24 mois (produit emballé)
<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

## Système d'emballage

<b>Produit emballé :</b>	En bouteille plastique (polyéthylène téréphtalate - PET) emballage en atmosphère protectrice
--------------------------	--

## 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

Rédacteur / Date : 24/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0202</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Huile d'Olive Vierge Extra</b>				Validé par :
	Page : 1/5						N° version : 2    Date de création : 24/04/2019    Date de révision : 09/09/2021

### Recommandations d'utilisation

<b>Dangers :</b>	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
<b>Recommandations :</b>	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
<b>Composés polaires :</b>	La valeur des composés polaires doit être ≤ à 25%
<b>Les basses températures :</b>	En raison des effets des basses températures (températures < 10°C), l'huile se solidifie. Cela n'affecte pas la qualité de l'huile
<b>Utilisations incorrecte du produit :</b>	Suivre les recommandations indiquées sur l'étiquetage

### Caractéristiques organoleptiques

<b>Aspect :</b>	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
<b>Odeur et saveur :</b>	Normaux, avec des arômes propres et caractéristiques, sans posséder de caractéristiques de rancissement, altération ou de pollution
<b>Couleur :</b>	vert, avec des tons dorés, variable en fonction des types
<b>Evaluation organoleptique :</b>	moyenne de défauts : (Md) : 0 Moyenne de l'attribut fruité (Mf) : > 0
<b>Caractéristiques positives :</b>	Vert ou mûr fruité

### Caractéristiques Physico-Chimiques

Paramètre	Limites	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 O <sub>2</sub> /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	

Rédacteur / Date : 24/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0202</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Huile d'Olive Vierge Extra</b>				Validé par :	
	Page : 1/5						N° version : 2	
			Tatyana Pelvé					

<ul style="list-style-type: none"> <li>● A. Palmitoléique (C16:1)</li> <li>● A. Heptadécanoïque (C17:0)</li> <li>● A. Heptadécanoïque (C17:1)</li> <li>● A. Stéarique (C18:0)</li> <li>● A. Oléique (C18:1)</li> <li>● A. Linoléique (C18:2)</li> </ul>	0.30 - 3.50 ≤ 0.30 ≤ 0.30 0.50 - 5.00 55.00 - 83.00 2.5 - 21.00	
<b>Isomères trans</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Trans oléiques</li> <li>● Trans linoléiques + linoléique</li> </ul>	≤ 0.05 ≤ 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cholestérol</li> <li>● Brassicastérol</li> <li>● Campesterol</li> <li>● Stigmastérol</li> <li>● B-sitostérol</li> <li>● Delta7-stigmastérol</li> <li>● Stérols totaux</li> <li>● Erythrodiol et uvaol</li> </ul>	≤ 0.5 ≤ 0.1 ≤ 4.0 < campesterol ≥ 93.0 ≤ 0.5 ≥ 1000 ≤ 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>Paramètre</b>	<b>Limite</b>	<b>Unité</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>Polluants</b>		
<b>HAP (Hydrocarbures aromatiques polycycliques)</b>		
<b>Paramètre</b>	<b>Limite</b>	<b>Unité</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>Paramètre</b>	<b>Limite</b>	<b>Unité</b>
<b>Plomb</b>	≤ 0.10	mg/kg
<b>Dioxines et PCBs</b>		
<b>Paramètre</b>	<b>Limite</b>	<b>Unité</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	ng/g huile
<b>Toxines endogènes des plantes</b>		
<b>Paramètre</b>	<b>Limite</b>	<b>Unité</b>
<b>Acide érucique</b>	≤ 50	g/kg

Rédacteur / Date : 24/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0202</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Huile d'Olive Vierge Extra</b>				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	24/04/2019	Date de révision :	09/09/2021		

### Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	Limite	Unité	Protocole
<b>Bactéries aérobies mésophiles</b>	< 10	ufc/g	PT-M05
<b>Entérobactéries</b>	< 10	ufc/g	PT-M06
<b>Escherichia coli</b>	absence	ufc/g	PT-M08
<b>Salmonelle</b>	absence	P/A en 20g	PT-M02
<b>Staphylococcus aureus</b>	absence	ufc/g	PT-M11
<b>Listeria monocytogenes</b>	absence	P/A en 25g	PT-M42
<b>Clostridium sulfito-réducteurs</b>	< 10	ufc/g	PT-M09
<b>Levures et moisissures</b>	< 10	ufc/g	PT-M13

### Valeurs Nutritionnelles

<b>Energie (kj)</b>	3.700 - 3.389
<b>Energie (kcal)</b>	900 - 824,4
<b>Matières grasses totales</b>	100 - 91,6 g
- saturées	15 (10 - 20) - 13,7 g
- monoinsaturées	79 (65 - 85) - 72,4 g
- polyinsaturées	6 (3 - 10) - 5,5 g
<b>Hydrates de carbone</b>	0 g
- sucres	0 g
<b>Protéines</b>	0 g
<b>Sel</b>	0 g
<b>Vitamines E</b>	15 mg
<b>Vitamines A</b>	200 µg/kg

Rédacteur / Date: 24/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0202</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Huile d'Olive Vierge Extra</b>				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	24/04/2019	Date de révision :	09/09/2021		

### Allergènes

<b>Gluten :</b>	Absence	<b>Noix du Brésil :</b>	Absence
<b>Blé :</b>	Absence	<b>Pistaches :</b>	Absence
<b>Seigle :</b>	Absence	<b>Noix de Macadamia et noix du Queensland :</b>	Absence
<b>Orge :</b>	Absence	<b>Céleri :</b>	Absence
<b>Avoine :</b>	Absence	<b>Moutarde :</b>	Absence
<b>Épeautre :</b>	Absence	<b>Grains de sésame :</b>	Absence
<b>Kamut :</b>	Absence	<b>Dioxyde de soufre et sulfites (E220 - E228) :</b>	Absence
<b>Crustacés :</b>	Absence	<b>Lupin :</b>	Absence
<b>Œuf :</b>	Absence	<b>Mollusques :</b>	Absence
<b>Poisson :</b>	Absence	<b>Lactose :</b>	Absence
<b>Arachides / Cacahuètes :</b>	Absence	<b>Cacao :</b>	Absence
<b>Soja :</b>	Absence	<b>Glutamate (E260 - E625) :</b>	Absence
<b>Lait :</b>	Absence	<b>Poulet :</b>	Absence
<b>Fruits à coques :</b>	Absence	<b>Coriandre :</b>	Absence
<b>Amandes</b>	Absence	<b>Mais :</b>	Absence
<b>Noisettes</b>	Absence	<b>Légumineuse :</b>	Absence
<b>Noix :</b>	Absence	<b>Bœuf :</b>	Absence
<b>Noix de cajou :</b>	Absence	<b>Porc :</b>	Absence
<b>Noix de pécan :</b>	Absence	<b>Carotte :</b>	Absence

### 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

### Service qualité

<b>Gestionnaire qualité :</b>	Ms Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone :</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail :</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

### Service commandes

<b>Assistante administration des ventes :</b>	Mme Marine DE ALMEIDA
<b>Téléphone :</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail :</b>	<a href="mailto:secretariat.premium.t@gmail.com">secretariat.premium.t@gmail.com</a>

Rédacteur / Date : 24/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 09/09/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

#### SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France  
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)  
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523