

	FT-FR-0303		Fiche Technique Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	26/11/2019	Date de révision :	09/09/2021		

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading

Dénomination :	Huile d'olive vierge extra biologique
Catégorie :	Huile de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement au moyen de procédures mécaniques
Certifications :	CPAEN-NNPEK
Description du produit :	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.
Composition :	Huile d'olive vierge extra d'agriculture biologique
Conditionnement :	Bouteille en verre de 1L (6 bouteilles / carton, 105 cartons / palette) Bidon en plastique de 5L (3 bidons / carton, 60 carton/palette)
Origine :	Espagne
DDM :	24 mois minimum (produit emballé)
Population :	Toutes les personnes de tout âge
Utilisation prévue :	Idéal aussi bien cru que pour des utilisations dans les industries alimentaires et en cuisine (sauces, fritures, ragoûts, pâtisserie, etc.)
traitement :	Huile d'olive vierge extra, sans aucun traitement additionnel au propre processus d'élaboration

Emballage / Palettisation

Produit		Colis		Palette	
Dimensions bouteille :	80,2 x 80,2 x 278 mm	Dimensions colis :	253 x 167 x 284 mm	Dimension palette :	1.200 x 800 x 1570 mm
Poids net :	916 g	Poids net :	5,50 kg	Poids brut :	939 kg
Poids brut :	1,423 g	Poids brut :	8,69 kg	Colis par couche :	21
				Colis par palette :	105
Bouteilles par palette	630	Bouteilles par colis :	6	Couches par palette :	5

Conditions de transport

Produit emballé :	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)
Stockage :	à conserver dans un endroit frais et sec, loin de la lumière et de la chaleur. Reboucher après utilisation
Température de stockage :	25°C maximum

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

	FT-FR-0303		Fiche Technique Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	26/11/2019	Date de révision :	09/09/2021		

Recommandations d'utilisation

Dangers :	Ne pas faire frire à plus de 170°C, afin d'éviter le risque de projections et de brûlures
Recommandations :	<p>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</p> <p>Ne pas laisser la friteuse chaude sans y ajouter des produits à frire</p> <p>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</p> <p>Ne pas laver les friteuses avec tampon à récurer en cuivre, des dépôts peuvent se produire et réagir avec l'huile</p>
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 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, pomme, herbe, feuilles, doux, astringent, amandiers, figuiers, aigre, épicé, et toute autre saveur peuvent être détectées à la dégustation

Caractéristiques Physico-Chimiques

Paramètre	Limites	Unité
Spectrophotométrie :		
• K-270	≤ 2.50	K
• K-232	≤ 0.22	
• Δ K	≤ 0.01	
Densité (à 20°C) :	0.910-0.916	kg/l
Acidité :	≤ 0.8	ac. oléique
Indice de peroxyde :	≤ 20	Meq O ₂ /kg huile
Contenu en acides gras :		
• 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	

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

	FT-FR-0303		Fiche Technique Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading				Validé par :
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé
	N° version :	2	Date de création :	26/11/2019	Date de révision :	09/09/2021	

<ul style="list-style-type: none"> ● A. Palmitique (C16:0) ● A. Palmitoléique (C16:1) ● A. Heptadécanoïque (C17:0) ● A. Heptadécanoïque (C17:1) ● A. Stéarique (C18:0) ● A. Oléique (C18:1) ● A. Linoléique (C18:2) 	<p>7.5 - 20</p> <p>0.30 - 3.50</p> <p>≤ 0.30</p> <p>≤ 0.30</p> <p>0.50 - 5.00</p> <p>55.00 - 83.00</p> <p>2.5 - 21.00</p>	
Isomères trans <ul style="list-style-type: none"> ● Trans oléiques ● Trans linoléiques + linoléique 	<p>≤ 0.05</p> <p>≤ 0.05</p>	%
Monopalmitate de 2-glycéryle	<p>≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 %</p> <p>≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %</p>	%
Différence ECN42 HLPC et ECN42 (calcul théorique)	≤ 0.2	N.A.
Contenant du stérols <ul style="list-style-type: none"> ● Cholestérol ● Brassicastérol ● Campesterol ● Stigmastérol ● B-sitostérol ● Delta7-stigmastérol ● Stérols totaux ● Erythrodiol et uvaol 	<p>≤ 0.5</p> <p>≤ 0.1</p> <p>≤ 4.0</p> <p>< campesterol</p> <p>≥ 93.0</p> <p>≤ 0.5</p> <p>≥ 1000</p> <p>≤ 4.5%</p>	mg/kg
Cires (C42 + C44 + C46)	≤ 150	mg/kg
Stigmastadiène	≤ 0.05	mg/kg
Esters éthyliques des acides gras (FAEE)	FAEEs ≤ 35	mg/kg
Solvants Halogénés		
Paramètre	Limite	Unité
Teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté	≤ 0.1	mg/kg
Teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés	≤ 0.2	mg/kg
Polluants		
HAP (Hydrocarbures aromatiques polycycliques)		
Paramètre	Limite	Unité
Benzoapyrène	≤ 2.0	µg/kg
Somme de benzoapyrène, benzoanthrocène, benzobfluoranthène et chrysène	≤ 10.0	µg/kg
Métaux lourds		
Paramètre	Limite	Unité
Plomb	≤ 0.10	mg/kg
Dioxines et PCBs		
Paramètre	Limite	Unité
Somme de dioxines (OMS PCDD/F-TEQ)	≤ 0.75	pg/g huile
Somme de dioxines et PCBs DE TYPE dioxines (OMS PCDD/F-PCB-TEQ)	≤ 1.25	pg/g huile
Sommes PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (CIEM-6)	≤ 40	ng/g huile
Toxines endogènes des plantes		
Paramètre	Limite	Unité
Acide érucique	≤ 50	g/kg

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

	FT-FR-0303		Fiche Technique Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading				Validé par :	
	Page : 1/5						Tatyana Pelvé	
	N° version :	2	Date de création :	26/11/2019	Date de révision :	09/09/2021		

Caractéristiques microbiologiques

Paramètre	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 25g	PT-M42
Clostridium sulfito-réducteurs	< 10	ufc/g	PT-M09
Levures et moisissures	< 10	ufc/g	PT-M13

Valeurs Nutritionnelles

Energie (kj)	3.700 - 3.389
Energie (kcal)	900 - 824.4
Matières grasses totales	100 - 91.6 g
- saturées	15 (10 - 20) - 13.7 g
- monoinsaturées	79 (85 - 85) - 72.4 g
- polyinsaturées	6 (3 - 10) - 5.5 g
Hydrates de carbone	0 g
- sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Régulation

Règlement (CEE) No 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991	En accord
Règlement d'Exécution (UE) No 29/2012 de la Commission du 13 janvier 2012	En accord
Décret royal 308/1983, par lequel est approuvée la réglementation technico-sanitaire des huiles végétales comestibles	En accord
Règlement (UE) No 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011	En accord
Règlement (CE) No 1831/2003 de la Commission du 24 septembre 2003	En accord
Règlement (CE) No 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005	En accord

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 - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0303		Fiche Technique Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading				Validé par :
	Page : 1/5						Date de création : 26/11/2019 Date de révision : 09/09/2021
	N° version :	2					

Allergènes

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

Autres

Additif :	Aucun additifs ajouté
OGM :	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 (en accord avec 18929/2003; 1830/2003)
Processus de traitement :	UV - rayonnement gamma : non
Ionisation :	Non utilisé

Service qualité

Gestionnaire qualité :	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	qualite@premium-trading.fr

Service commandes

Assistante administration des ventes :	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone :	01 81 85 07 20
E-mail :	secretariat.premium.t@gmail.com

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