

Fiche Technique

Huile d'Olive Vierge Extra Biologique Premium Trading



1L

5L

Produit : Huile d'olive vierge extra biologique. Huile de catégorie supérieure 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 d'agriculture biologique

Origine : Espagne

DLUO : 24 mois minimum (produit emballé)

Conditionnement : Bouteille en verre de 1L (6 bouteilles / carton, 105 cartons / palette)
Bidon en plastique de 5L (3 bidons /carton, 60 carton/palette)

Infos Complémentaires

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
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

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	900 - 824.4 kcal 3.700 - 3.389 kj
Protéines	0 g
Glucides	0 g
-dont Sucres	0 g
Lipides	100 - 91.6 g
-dont Acides gras saturés	15 (10-20) - 13.7 g
-Monoinsaturé	79 (65 - 85) - 72.4 g
-Polyinsaturé	6 (3 - 10) - 5.5 g
Sel	0 g

Autres

Additif	Aucun additifs ajouté
OGM	Libre d'organismes génétiquement modifiés, l'huile ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés, ne contient aucun ingrédient, additifs, arômes extraits ou dérivés d'OGM (en accord avec 18929/2003; 1830/2003)
Processus de traitement	UV - rayonnement gamma : non
Ionisation	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, pomme, herbe, feuilles, doux, astringent, amandiers, figuiers, aigre, épicé, et toute autre saveur peuvent être détectées à la dégustation

Recommandations d'utilisation

Dangers	Ne pas faire frire à plus de 170°C, afin d'éviter le risque de projections et de brûlures
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	
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 O2/kg huile	
Contenu en acides gras :	≤ 0.03		
• A. Myristique (C14:0)	≤ 1.00	%	
• A. Linoléique (C18:3)	≤ 0.60		
• A. Arachidique (C20:0)	≤ 0.40		
• A. Eicosénoïque (C20:1)	≤ 0.20		
• A. Béthénique (C22:0)	≤ 0.20		
• A. Lignocérique (C24:0)	7.5 - 20		
• A. Palmitique (C16:0)	0.30 - 3.50		
• A. Palmitoléique (C16:1)	≤ 0.30		
• A. Heptadécanoïque (C17:0)	≤ 0.30		
• A. Heptadécanoïque (C17:1)	0.50 - 5.00		
• A. Stéarique (C18:0)	55.00 - 83.00		
• A. Oléique (C18:1)	2.5 - 21.00		
• A. Linoléique (C18:2)			
Isomères trans			
• Trans oléiques	≤ 0.05		%
• Trans linoléiques + linoléique	≤ 0.05		
Monopalmitate de 2-glycéryle	≤ 0,9 si % acide palmitique total ≤ 14 % ≤ 1,0 si % acide palmitique total > 14 %		%
Différence ECN42 HLPC et ECN42 (calcul théorique)	≤ 0.2	N.A.	
Contenant du stérols		%	
• 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%		
Cires (C42 + C44 + C46)	≤ 150		mg/kg
Stigmastadiène	≤ 0.05		mg/kg
Esters éthyliques des acides gras (FAEE)	FAEEs ≤ 35	mg/kg	
Solvants Halogénés			
Teneur maximale de chaque solvant halogéné détecté	≤ 0.1	mg/kg	
Teneur maximale de la somme des solvants halogénés détectés	≤ 0.2	mg/kg	
Solvants Halogénés			
HAP (Hydrocarbures aromatiques polycycliques)			

Benzoapyrène	≤ 2.0	µg/kg
Somme de benzoapyrène, benzoanthrocène, benzofluoranthène et chrysène	≤ 10.0	µg/kg
Métaux lourds		
Plomb	≤ 0.10	mg/kg
Dioxines et PCBs		
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	pg/g huile
Toxines endogènes des plantes		
Acide érucique	≤ 50	g/kg

Allergènes

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

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 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006	En accord
Règlement (CE) No 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005	En accord

Contact

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