

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 1L BIOIDEA

PRESENTATION

Historique : L'olive est le fruit de l'olivier, arbre fruitier caractéristique des régions méditerranéennes.

Description : L'huile d'olive vierge extra biologique est obtenue à partir de 100% d'olive biologique sans additifs et sans adjonction d'autre huile.

De catégorie supérieure, elle est « extraite à froid » directement des olives et uniquement par procédés mécaniques. Elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage.

La pression à froid permet d'obtenir un "pur jus" qui renferme toutes les qualités nutritionnelles et originelles de l'olive. Pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles d'une huile vierge extraite à froid, 3 facteurs sont déterminants : la température, l'air, la lumière.

Ingrédient(s) : 100% olives biologiques

Process de fabrication : 1. Triage-Nettoyage/ 2. Centrifugation / 3. Filtration sur toile/ 4. Décantation / 5. Filtration sur papier buvard/ 6. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Ingrédient indispensable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive ensoleillera assaisonnements, marinades et plats cuisinés. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C), au-delà de laquelle elle se détériore.

Refermer la bouteille après chaque utilisation. Présence de dépôt possible au fond de la bouteille. Pour information : l'huile se solidifie par le froid (<10°C) et redevient liquide à température ambiante.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100ml
Energie.....	3404 kJ / 828 kcal
Matières grasses.....	92 g
dont acides gras saturés.....	14 g
dont acides gras monoinsaturés.....	69 g
dont acides gras oléiques (oméga 9).....	64g
dont acides gras polyinsaturés.....	7 g
dont acide gras linoléique (oméga 6).....	6 g

Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

CERTIFICATION

Codification douanière : 1509.10.20

Traçabilité :

Agriculture : UE, ou UE/ NON UE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 1L BIOIDEA

Embouteillage : Espagne

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques :

Salmonelles	Absence
Coliformes	Absence
E-coli	Absence
<i>Staphilococccen</i>	Absence

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,1

Autres :

Dioxines	< 0.75 Pg/g de graisses
----------	-------------------------

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 1L
BIOIDEA

Dioxines + PCB	1.5 Pg/g de graisses
Benzo(a)pyrène	<2 µg/kg
Mycotoxines	Absence

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
1L	Bouteille en verre teinté	Carton	BIHUIOVEC1	8717496900630	2 mois	18 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<20°C) et à l'abri de la lumière.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
1L/6	334*250*285	0.24	21	5	105	630

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

