

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE D'OLIVE VIERGE EXTRA	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-17
	Le 02/05/2018 C. Chauvet	Le 02/05/2018 G. Fabries	Version N°:9
			Page 1/1
			Gestionnaire : Sce Qualité

Huile d'olive, extraction à froid par centrifugation, qualité Vierge Extra, aucun additif.
Olives (*Olea europaea*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.
Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01.
Conforme aux recommandations du Conseil Oléicole International (COI).

1. Caractéristiques physico-chimiques

	Valeurs	Méthodes
Acidité oléique (FFA) (%)	≤ 0.8	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes (mécq d'O ₂ /kg)	≤ 20	NF T60-220
Point de Fumée (°C)	190	/
Densité (à 20°C) (g/ml)	0.910 – 0.916	/
Viscosité relative (à 20°C) (cp)	75 - 79	/

2. Analyse nutritionnelle moyenne

	Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique (g/100ml)	3367 kJ / 819 kcal	/
Lipides (g/100ml)	91	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	12,8– 19,2	
dont acide gras mono-insaturés	50,4 – 75,6	
dont acide poly-insaturés	8,8 – 13,2	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	8– 12	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	≤ 1	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	15,6 – 36	

3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Vert clair à vert foncé, limpide La formation d'un léger voile n'altère en rien la qualité de ce produit naturel.
Odeur, saveur	Douce : très légèrement amère et piquante
	Fruitée medium : légèrement amère et piquante
	Fruitée : amère et piquante
Evaluation organoleptique	Conforme aux critères du Panel test

4. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°834/2007
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur

5. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Bouteille verre, bidon plastique, fût métallique, cubi plastique Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur, bouchon plastique pour bidon et cubi
DDM	15 mois
Conditions de stockage	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.
Précaution d'utilisation	Ne pas faire fumer

Version	Date de validation	Nature de la modification
9	02/05/2018	Mise à jour valeurs nutritionnelles
8	09/11/2017	Mise à jour valeurs nutritionnelles et caractéristique organoleptiques