



Management Qualité  <b>OLIVE &amp; BASILIC</b>	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-88
	Le 05/04/2016 E. Lafferrere	Le 05/04/2016 G. Fabries	Version N°: 1
	 		Page 1/1

### Préparation alimentaire à base d'olive et de basilic.

Conforme au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01.

#### Ingrédients :

- huile olive : 99%
- extraits de basilic : 1%

#### 1. Caractéristiques physico-chimiques

	Valeurs	Méthodes
Point de Fumée (°C)	190	/
Densité (à 20°C) (g/ml)	0.910 – 0.916	/

#### 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	11 – 17	
dont acide gras mono-insaturés	56 – 84	
dont acide gras poly-insaturés	5.5 – 8.5	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	5 – 7	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	≤ 2	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100ml)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	10 – 22.5	

#### 3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Vert clair, limpide
Odeur, saveur	Olive et basilic

#### 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. La formation d'un léger voile ou dépôt n'altère en rien la qualité de ce produit naturel.
Précaution d'utilisation	Chauffer avec précaution

Version	Date de validation	Nature de la modification
1	05/04/2016	Création
/	/	/