

Management Qualité O' CITRON	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-22
	Le 23/07/2015 G.Fabries	Le 23/07/2015 T. Uschner	Version N°: 7
			Page 1/1
			Gestionnaire : Sce Qualité

Préparation alimentaire à base d'huile d'olive et de citron.

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

Ingrédients :

- huile olive au citron 99%
- jus de citrons (1%)

1. Caractéristiques physico-chimiques

	Valeurs	Méthodes
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)	3330 kJ / 810 kcal	/
Lipides (g/100ml)	90	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés	13.5 – 18.5	
dont acide gras mono-insaturés	52 – 64	
dont acide gras poly-insaturés	13.5 – 18.5	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)	13.5 – 18.5	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)	≤ 1	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires (g/100g)	0	
Vitamine E (mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	24 – 70	

3. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Vert clair, limpide
Odeur, saveur	Olive et citron, fruitée

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, bag in box, 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
7	23/07/2015	Ajout du nouveau logo. Modification des ingrédients. Changement des valeurs nutritionnelles en g/100ml. Remplacement des acides gras par AGS, AGMI et AGS. Ajout des bouchons. Remplacement de DLUO par DDM
6	18/10/2013	Suppression de l'huile essentielle de citron et modification des valeurs nutritionnelles