

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE SALADES + CRUDITES -Mélange d'huiles vierges-	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-24
	Le 20/06/2017 E. Lafferrere	Le 20/06/2017 G. Fabries	Version N°: 6
			Page 1/2
			Gestionnaire : Sce Qualité

Mélange d'huile de colza, d'huile de tournesol et d'huile d'olive (18%)

1. Liste des ingrédients

- 64% d'huile biologique de colza vierge
- 18% d'huile biologique de tournesol vierge
- 18% d'huile biologique d'olive vierge extra

Huile de colza :

Obtenu par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de colza (*Brassica napus L.*), issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Huile de tournesol :

Obtenu par première pression à froid, deux filtrations, aucun additif
Graines de tournesol (*Helianthus annuus L.*) issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.

Ces huiles sont conformes au règlement (CE) n°834/2007, certifié par Ecocert FR-BIO 01 et conformes au CODEX pour les huiles végétales portant un nom spécifique *CODEX STAN 210-1999*.

Huile d'olive :

Obtenu par extraction à froid par centrifugation, qualité Vierge Extra.
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).

2. Caractéristiques physico-chimiques

		Valeurs	Méthodes
Acidité oléique (FFA)	(%)	≤ 2	NF EN ISO 660
Indice de peroxydes	(még d'O ₂ /kg)	≤ 10	NF T60-220
Point de Fumée	(°C)	170	/
Densité (à 20°C)	(g/ml)	0.918	/

3. Analyse nutritionnelle moyenne

		Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique	(g/100ml)	3367 kJ / 819 kcal	/
Matières grasses	(g/100ml)	91	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés		6.5 – 9.5	
dont acide gras mono-insaturés		43 - 65	
dont acide poly-insaturés		23 - 35	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)		20 – 30	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)		4 – 6	
Protéines, Glucides, Sodium, Fibres Alimentaires	(g/100ml)	0	
Vitamine E	(mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	22 – 51	

4. Caractéristiques organoleptiques

Couleur, aspect	Jaune orangé, limpide
Odeur, saveur	Intense de colza avec une note de tournesol et d'olive

Management Qualité HUILE BIOLOGIQUE SALADES + CRUDITES -Mélange d'huiles vierges-	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-24
	Le 20/06/2017 E. Lafferrere	Le 20/06/2017 G. Fabries	Version N°: 6
			Page 2/2
			Gestionnaire : Sce Qualité

5. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°834/2007
Contaminants	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
Allergènes	Fabriquée dans un atelier qui utilise de l'arachide, du sésame et des fruits à coques.

6. 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 chauffer

Version	Date de validation	Nature de la modification
6	20/06/2017	Mise à jour
5	05/12/2014	Mise à jour