

Management Qualité  <b>BALSAMIC &amp; OLIVE</b>	Rédaction	Validation	Référence : FT MQ-04
	Le 30/06/2016 E. Lafferrere	Le 30/06/2016 G. Fabries	Version N°: 5
	 		Page 1/1

Préparation alimentaire à base d'huile d'olive vierge extra et de vinaigre balsamique

### 1. Liste des ingrédients

50% huile d'olive vierge extra d'Italie, issue de l'agriculture biologique  
50% vinaigre de vin Balsamique de Modène I.G.P., issu de raisins de l'agriculture biologique.

Peut contenir des sulfites naturels.

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

#### Huile d'olive :

Obtenu par extraction à froid par centrifugation, filtrée, qualité vierge extra, aucun additif.  
Olive mûres (*Olea europaea*), issues de l'agriculture biologique, saines, propres, récolte actuelle.  
Conforme aux recommandations du Conseil Oléicole International (COI).

#### Vinaigre Balsamique de Modène :

Vinaigre « Aceto Balsamico di Modena » I.G.P. élaboré à partir de raisins Trebbiano, Lambrusco et Sangiovese issus de l'agriculture biologique.  
Affiné 60 jours en fût de chêne.

### 2. Analyse nutritionnelle moyenne

		Valeurs	Méthodes
Valeur énergétique	(g/100ml)	2107 kJ / 509 kcal	/
Lipides	(g/100ml)	45	NF EN ISO 5508 et 5509
dont acide gras saturés		5.5 – 8.5	
dont acide gras mono-insaturés		29 - 43	
dont acide poly-insaturés		1.2 – 2.8	
dont acide linoléique C18:2 (oméga-6)		1.2 – 2.8	
dont acide alpha-linolénique C18:3 (oméga-3)		≤ 1	
Glucides	(g/100ml)	22 - 30	
dont sucres		22 - 30	
Protéines, Sodium, Fibres Alimentaires	(g/100ml)	0	
Vitamine E	(mg/100ml en équivalent alpha tocophérol)	7 – 16.5	

### 3. Caractéristiques Sanitaires / Contaminants

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

### 4. Conditionnement / Conservation / Utilisation

Conditionnement (selon le produit)	Bouteille verre Bouchon métal à vis avec ou sans bec verseur
DDM	12 mois
Conditions de stockage	A conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
Précautions d'utilisation	A agiter avant utilisation. Après agitation, un film peut apparaître à l'interface entre l'huile et le vinaigre. Ce phénomène n'altère en rien la qualité du produit. Ne pas chauffer

Version	Date de validation	Nature de la modification
5	30/06/2016	Ajout de la dénomination et de l'IGP et mise à jour des valeurs nutritionnelles
4	05/12/2014	Mise à jour