

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 24/07/2013
		Date de mise à jour: 19/12/2017
757		Page 1 sur 3

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 5L **BIOIDEA**

PRESENTATION

Historique : L'olive est le fruit de l'olivier, arbre fruitier caractéristique des régions méditerranéennes.

Description : L'huile d'olive vierge extra biologique est obtenue à partir de 100% d'olive biologique sans additifs et sans adjonction d'autre huile.

De catégorie supérieure, elle est « extraite à froid » directement des olives et uniquement par procédés mécaniques. Elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage.

La pression à froid permet d'obtenir un "pur jus" qui renferme toutes les qualités nutritionnelles et originelles de l'olive. Pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles d'une huile vierge extraite à froid, 3 facteurs sont déterminants : la température, l'air, la lumière.

Ingrédient(s) : 100% olives biologiques

Process de fabrication : 1. Triage-Nettoyage/ 2. Centrifugation / 3. Filtration sur toile/ 4. Décantation / 5. Filtration sur papier buvard/ 6. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Ingrédient indispensable de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive ensoleillera assaisonnements, marinades et plats cuisinés. Il est important néanmoins de ne pas l'utiliser à trop haute température (plus de 210 °C), au-delà de laquelle elle se détériore.

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses.....	100 g
dont acides gras saturés.....	11-21 g
dont acides gras monoinsaturés.....	61-81 g
dont acides gras polyinsaturés.....	3-15 g
dont acide gras linoléique (oméga 6).....	3-14 g

Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel.

CERTIFICATION

Codification douanière : 1509.10.20

Traçabilité :

Agriculture : UE, ou UE/ NON UE

Etiquetage :

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 24/07/2013
		Date de mise à jour: 19/12/2017
757		Page 2 sur 3

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 5L BIOIDEA

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Ne présente pas de risque de contaminations croisées.

Critères microbiologiques :

Salmonelles	Absence
Coliformes	Absence
E-coli	Absence
Staphilococcen	Absence

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,1

Autres :

Dioxines	< 0.75 Pg/g de graisses
Dioxines + PCB	1.5 Pg/g de graisses
Benzo(a)pyrène	<2 µg/kg
Mycotoxines	Absence

CONDITIONNEMENT

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

	FICHE TECHNIQUE	Date de création : 24/07/2013
		Date de mise à jour: 19/12/2017
		Page 3 sur 3

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE 5L
BIOIDEA

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
5L	Bidon	Bidon	BIHUIOVEB5	8717496904478	2 mois	18 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<25°C) et à l'abri de la lumière.

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Bidon 5L	165*110*325	-	44	4	176	176

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.

