



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile végétale pour friture et assaisonnement

Origine CEE – DLUO : 12 mois

« Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue

Directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques »

Sans OGM – Sans Allergène

RÉFÉRENCES 1L : O1 – GENCOD : 3 281 717 000 010

5L : O5 – GENCOD : 3 281 717 000 058

Code emballer : 33447

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES*

Liquide à 20°C - Goût moyennement fruité – Absence de troubles ou de dépôt à 20°C

COMPOSITION* Huile d'olive extra vierge

Dont :

Oléique 60 à 80 %

Linoléique 3,5 à 21 %

Linoléique $\leq 0,9$ %

Total Acides gras Trans < 1 %

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES* (pour 100g) :

Valeur énergétique	3760 kJ / 900 kcal
Valeur nutritive	100 %
Acides gras saturés	17 %
Acides gras mono insaturés	73 %
Acides gras polyinsaturés	10 %
Additifs	aucun

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES*

Analyses	Normes
Acidité oléique	$\leq 0,8$ %
Indice de Péroxyde	≤ 18 meq/kg
Densité à 20°C	0,910 - 0,916 g/ml
Humidité	$< 0,1$ %