

FICHE TECHNIQUE**VINAIGRETTE AU BASILIC & AU VINAIGRE DE TOMATE**

Mise à jour du 15/09/10

Produit:	
Code Article:	1200
Dénomination:	Vinaigrette au Basilic & vinaigre de tomate 20ml
Composition:	
Huile de Colza	45%
Vinaigre pulpe Tomate	40%
Huile d'olive au Basilic	15%
Caractéristiques Nutritionnelles:	Pour 100g
Valeur Energétique en KJ :	
Valeur Energétique en Kcal :	
Garanties	
OGM	NON
ALLERGENE	Sulfites
Ionisation	NON
Emballages	Contact Alimentaire
Origine :	
Produits originaires de la CEE	
Date limite d'utilisation optimale :	
Durée de vie restante minimum du produit, au jour de livraison dans les entrepôts ou cuisines de nos clients : 16 mois	
Informations Complémentaires	
Transport à température Ambiante	
Après ouverture il est conseillé de conserver le produit au réfrigérateur	

BAILLY SA - A L'OLIVIER

1, Rue Jean Pierre Timbaud - 93600 Aulnay sous Bois - France
Tel 33 1 48 65 63 16 - Fax 33 1 48 65 65 74 - email info@huiles-bailly.com

Caractéristiques Organoleptiques:			
Aspect:	Liquide épais		
Caractéristiques de pureté de l'huile:		Min	Max
Densité relative à 20°C		0,910	0,930
Caractéristiques de qualité huile:		Mini	Max
Acidité (acide oléique), %		-	0,7
Indice de peroxyde, meq O ² / Kg		-	12,5
Composition moyenne des acides gras:		Mini	Max
C 16	Acide Palmitique	3,1	10,25
C 18	Acide Stéarique	0,1	3,5
C 18: 1	Acide Oléique	51	73,5
C 18: 2	Acide Linoléique	12	28
C 18: 3	Acide Linoléique	4,5	10,75
Total acides gras saturés:		3,2	13,8
Total acides gras mono insaturés:		51,0	73,5
Total acides gras poly-insaturés.		16,5	38,8
Caractéristiques de qualité vinaigre pulpe de tomate :			
Acidité %			
Origine			
Alcool distillé			
Densité à 20 C°			
PH			
Ingrédients du vinaigre pulpe de Tomate :			
Vinaigre d'alcool 8°, pulpe tomate, sucre cristal, pectine de pomme huile végétale, ail, oignon, amidon de maïs modifié, sel			