

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette 0500	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0500).a Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Produit			
Code article	0500		
Dénomination	Vinaigrette Olive Balsamique ALO 20ml		
Composition			
Huile d'olive vierge extra		75%	
Vinaigre balsamique		25%	
Caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra			
Caractéristiques physico-chimiques *	Min	Max	
Densité relative (20°C)	0,91	0,93	
Acidité (acide oléique, %)	-	0,8	
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /kg)	-	20	
Composition moyenne en acides gras (%)** (liste non exhaustive)	Min	Max	
Acide palmitique	C 16	8,2	12,5
Acide stéarique	C 18	1,9	3,4
Acide oléique	C 18:1	62,4	76,6
Acide linoléique	C 18:2	5,8	8,2
Acide linoléique	C 18:3	0,6	0,7
Composition générale en acides gras (%)**	Min	Min	
Total acide gras saturé	11,9	16,2	
Total acide gras mono-insaturés	73	77,7	
Total acide gras polysaturés	6,7	10,5	
Origine*			
Espagne			
Caractéristique du vinaigre balsamique			
Ingrédients*			
Vinaigre de vin			
Moût de raisin cuit			
Caramel E150d			
Contient des sulfites			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette 0500	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0500).a Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Caractéristique physico-chimiques*	Moyenne
Densité relative (20°C)	1,125
Acidité (en degré acétique)	6,0
Origine*	
	Italie
Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	2760,7
Valeur énergétique en kCal	659,8
Garanties	
Allergène	Sulfites
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Internationale
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciqua 2012 (Anses)