

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette 0300	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0300).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	0300		
Dénomination	Vinaigrette basilic ALO 20ml		
Composition			
Huile d'olive vierge extra			49%
Huile de tournesol			25%
Vinaigre balsamique			25%
Extrait naturel de basilic			1%
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			
Caractéristiques de l'huile de Tournesol			
Caractéristiques physico-chimiques *			
Densité relative (20°C)		0,918	0,923
Acidité (acide oléique, %)		-	0,1

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette 0300	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0300).a Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Indice de peroxyde ($m_{eq}O^2/kg$)		-	2
Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	5	7,6
Acide stéarique	C 18	2,7	6,5
Acide oléique	C 18:1	14	39
Acide linoléique	C 18:2	50	74
Acide linoléique	C 18:3	-	0,3
Composition générale en acides gras (%)*		Min	Min
Total acide gras saturé		9	14
Total acide gras mono-insaturés		19	38
Total acide gras polysaturés		52	69
Origine*			
Internationale			
Caractéristique du vinaigre balsamique			
Ingrédients*			
Vinaigre de vin			
Moût de raisin cuit			
Caramel E150d			
Contient des sulfites			
Caractéristique physico-chimiques*		Moyenne	
Densité relative (20°C)		1,125	
Acidité (en degré acétique)		6,0	
Origine*			
Italie			
Caractéristiques de l'extrait naturel de basilic			
Préparation obtenue selon un procédé breveté à partir de plantes fraîches. Caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles équivalentes à celles de l'huile d'olive vierge extra			
Origine			
France			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette 0300	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0300).a Page : 3/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	2772,1
Valeur énergétique en kCal	662,6
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)