

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Vinaigrette 0600</b>	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0600).a Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

<b>Produit</b>			
Code article	0600		
Dénomination	Vinaigrette Colza ALO 20ml		
<b>Composition</b>			
Huile de colza			75%
Vinaigre balsamique			25%
<b>Caractéristiques de l'huile de Colza</b>			
<b>Caractéristiques physico-chimiques *</b>			
Densité relative (20°C)		0,914	0,920
Acidité (acide oléique, %)		-	0,1
Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)		-	2
<b>Composition moyenne en acides gras (%)*</b> (liste non exhaustive)		<b>Min</b>	<b>Max</b>
Acide palmitique	C 16	2,5	7
Acide stéarique	C 18	0,8	3
Acide oléique	C 18:1	51	70
Acide linoléique	C 18:2	15	30
Acide linoléique	C 18:3	6	14
<b>Composition générale en acides gras (%)*</b>		<b>Min</b>	<b>Min</b>
Total acide gras saturé		5	11
Total acide gras mono-insaturés		56	66
Total acide gras polysaturés		26	35
<b>Origine*</b>			
Internationale			
<b>Caractéristique du vinaigre balsamique</b>			
<b>Ingrédients*</b>			
Vinaigre de vin			
Moût de raisin cuit			
Caramel E150d			
Contient des sulfites			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> Vinaigrette 0600	Date : 03/05/2013 Réf : FT(0600).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
<b>Origine*</b>	
	Italie
<b>Caractéristiques du produit</b>	
<b>Valeurs énergétiques</b>	<b>Pour 100g</b>
Valeur énergétique en kJ	2760,7
Valeur énergétique en kCal	659,8
<b>Garanties</b>	
Allergène	Sulfites
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Internationale
Durée de vie	12 mois à livraison
<b>Informations complémentaires</b>	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

\*source : fiche technique fournisseur

\*\*source : table Ciqua 2012 (Anses)