

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Huile d'olive & basilic 1600	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1600).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	1600		
Dénomination	Préparation culinaire à base d'huile d'olive & basilic ALO 20ml		
Composition			
Huile d'olive vierge extra			99%
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'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 Huile d'olive & basilic 1600	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1600).a Page : 2/3
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	3765,6
Valeur énergétique en kCal	900
Garanties	
Allergène	Non
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	CEE
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciqua 2012 (Anses)