

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Huile d'olive 1300	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1300).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	1300	
Dénomination	Huile d'olive vierge extra ALO 20ml	
Composition		
Huile d'olive vierge extra	100%	
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
Acide stéarique	C 18	1,9
Acide oléique	C 18:1	62,4
Acide linoléique	C 18:2	5,8
Acide linoléique	C 18:3	0,6
Acide linoléique	C 18:3	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 du produit		
Valeurs énergétiques	Pour 100g	
Valeur énergétique en kJ	3765,6	
Valeur énergétique en kCal	900	
Garanties		
Allergène	Non	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Huile d'olive 1300	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1300).a Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Espagne
Durée de vie	12 mois à livraison
Informations complémentaires	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

*source : fiche technique fournisseur

**source : table Ciqua 2012 (Anses)