

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Huile d'olive &amp; basilic 1780</b>	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1780).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	1783		
Dénomination	Préparation culinaire olive & basilic ALO 50ml		
<b>Composition</b>			
Huile d'olive vierge extra			99%
Extrait naturel de basilic			1%
<b>Caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra</b>			
<b>Caractéristiques physico-chimiques *</b>		<b>Min</b>	<b>Max</b>
Densité relative (20°C)		0,91	0,93
Acidité (acide oléique, %)		-	0,8
Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)		-	20
<b>Composition moyenne en acides gras (%)**</b> (liste non exhaustive)		<b>Min</b>	<b>Max</b>
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
<b>Composition générale en acides gras (%)**</b>		<b>Min</b>	<b>Min</b>
Total acide gras saturé		11,9	16,2
Total acide gras mono-insaturés		73	77,7
Total acide gras polysaturés		6,7	10,5
<b>Origine*</b>			
Espagne			
<b>Caractéristiques de l'extrait naturel de basilic</b>			
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			
<b>Origine</b>			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Huile d'olive &amp; basilic 1780</b>	Date : 03/05/2013 Réf : FT(1780).a Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

France	
<b>Caractéristiques du produit</b>	
<b>Valeurs énergétiques</b>	<b>Pour 100g</b>
Valeur énergétique en kJ	3765,6
Valeur énergétique en kCal	900
<b>Garanties</b>	
Allergène	Non
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	CEE
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)