



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
DE FRANCE

Ind révision : 0
Date : 19/02/26
Page 1 sur 4

DENOMINATION LEGALE

Huile d'olive vierge extra

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques

REFERENCES REGLEMENTAIRES

Règlement (CEE) N°2568/91 de la commission du 11 juillet 1991 et ses modifications ultérieures

Règlement d'exécution (UE) N° 29/2012 de la commission du 13 janvier 2012, relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive

Règlement (CE) n°2023/915 de la commission du 25 Avril 2023 et ses modifications ultérieures, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Règlement (CE) 396/2005 de la commission du 23 février 2005 et ses modifications ultérieures, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires

Règlement INCO 1169/2011 de la commission du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

INGREDIENTS

100% huile d'olive vierge extra

Origine de l'huile : France (production)

Selon le règlement (UE) 952/2013 établissant le Code douanier de l'Union

Origine du fruit : France

ALLERGENES

Conforme au règlement UE N°1169/2011 et au décret N°2015-447 du 17 avril 2015.
Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER
TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66
S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396



LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
DE FRANCE

Ind révision : 0
Date : 19/02/26
Page 2 sur 4

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune-Vert doré
ODEUR	Caractéristique de l'huile d'olive
GOÛT	Médiane du fruité >3 Médiane des défauts =0
TEXTURE	Fluide à 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	900Kcal / 3700 KJ
Matières grasses	100g
AG saturés	15.2g
AG monoinsaturés	73.1g
AG polyinsaturés	7.2g
Protéines	0g
Glucides	0g
Sucres	0g
Sel	0g

Source : CIQUAL



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER
TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66
S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité oléique $\leq 0,8 \%$
Indice peroxyde ≤ 20 méq d'O₂/Kg
Stigmastadiènes $\leq 0,05$ mg/kg
K 232 $\leq 2,50$
K 270 $\leq 0,22$
Delta K $\leq 0,01$
Acide Palmitique (C16 :0) : 7,5 à 20
Acide Palmitoléique (C16 :1) : 0,3 à 3,5
Acide Stéarique (C18 :0) : 0,5 à 5
Acide oléique (C18 :1) : 55 à 83
Acide linoléique (C18 :2) : 2,5 à 21
Acide linoléique (C18 :3) : $\leq 1,00$
Acide Arachidique (C20 :0) $\leq 0,60$
Acide Eicosénoïque (C20 :1) $\leq 0,50$

CONSERVATION

DLUO	18 mois
Conditions de stockage à respecter	A l'abri de la chaleur et de la lumière

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Non applicable

OGM

Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage supplémentaire relatif à la présence d'ingrédients génétiquement modifiés (règlements CEE n°1829/2003 et n°1830/2003).





LA COMPAGNIE DES SAVEURS

Fiche Technique
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
DE FRANCE

Ind révision : 0

Date : 19/02/26

Page 4 sur 4

IONISATION

Ce produit ni aucune des matières premières le composant ne subissent de traitement ionisant (directive CE 1999/2).

CERTIFICAT

Tous les emballages utilisés sont conformes aux exigences du Règlement 1935/2004 et de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires.

TYPES DE CONDITIONNEMENT

- Bidon métallique : 1l



LA COMPAGNIE
DES SAVEURS

ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRE BOULLE - 41140 NOYERS-SUR-CHER

TEL : 02 54 75 75 75 - FAX : 02 54 32 66 66

S.A.S. AU CAPITAL DE 6 533 800 EUROS - RCS BLOIS 340 623 396 - N° TVA INTRACOM. FR32 340 623 396