

Identification

Dénomination légale

Huile d'olive vierge extra biologique

Définition du produit

Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques - extraite à froid (obtenue à moins de 27° C)

Ingrédients

100% Huile d'olive vierge extra issue de l'agriculture biologique

Origine

Union Européenne / Hors Union européenne

Allergènes

Ne contient aucun allergène soumis à étiquetage selon le règlement UE n° 1169/2011

Conditionnement

Bouteille verre 25cL, 50cL, 75cL
Tetra Prisma 1L

PCB

Bouteille verre 25cL : 12
Bouteille verre 50cL et 75cL : 6
Tetra Prisma 1L : 10

Précautions d'emploi

Pour cuisson et assaisonnement

Valeurs nutritionnelles

Teneur moyenne pour 100g, d'après le CIQUAL (ANSES)

Valeur énergétique	3700 kJ / 900 kcal
Matières grasses	100g
<i>Dont acides gras saturés</i>	15g
<i>Dont acides gras monoinsaturés</i>	73,1g
<i>Dont acides gras polyinsaturés</i>	7,2g
Glucides	0g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Caractéristiques organoleptiques

Texture	Fluide à 20° C
Couleur	Jaune à vert
Odeur	Caractéristique
Goût	Médiane des défauts = 0 Médiane du fruité > 3

Caractéristiques physico-chimiques

D'après le règlement UE 1308/2013 et ses modifications ultérieures

Acidité oléique	≤ 0,8%
Indice de peroxyde	≤ 20 méqO2/kg

Composition en acides gras / Fatty acid methyl ester composition

Critères	Valeurs	Références
Acide palmitique C16:0	7,5 - 20	Règlement (UE) 2022/2104 et ses modifications ultérieures
Acide palmitoléique C16:1	0,3 - 3,5	
Acide stéarique C18:0	0,5 - 5	
Acide oléique C18:1	55 - 83	
Acide linoléique C18:2	2,5 - 21	
Acide linoléique C18:3	≤ 1	
Acide arachidique C20:0	≤ 0,6	
Acide eicosénoïque C20:1	≤ 0,5	

Caractéristiques microbiologiques

L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne

Conservation

DDM	12 mois
Conditions de conservation	A l'abri de la chaleur et de la lumière

Conformité réglementaire

Huile d'olive

Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur en particulier au règlement UE 2022/2104 du 29 juillet 2022 concernant les normes de commercialisation de l'huile d'olive et à ses modifications ultérieures

Produit biologique

Conforme à la réglementation européenne UE 2018/848 relative à la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques

Allergènes

Déclaration conforme au règlement 1169/2011 INCO du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures.

OGM

Absence d'OGM et de contaminations croisées

Ionisation

Absence de traitement par ionisation

Nanomatériaux

Absence d'usage de nanotechnologies

Contaminants

Teneur maximale en contaminants et pesticides conformes à la réglementation en vigueur (UE 2023/915 et UE 396/2005 et leurs modifications ultérieures)


Alimentarité

Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact des denrées alimentaires (règlement 1935/2004)

Fiche technique remplie par : Orane GRANGER, Responsable QHSE

Date : 20/02/2026

Signature :



Cachet :

LA COMPAGNIE DES SAVEURS
ZA la Combe - 83690 SALERNES
Tél. 04 94 70 60 68 - Fax 04 94 67 51 89
SIREN 340 623 396