21008

Consumer Goods España
sovena

FICHE TECHNIQUE DE L'HUILE

PRO à PRO
Date de validation
06/05/2019

PRODUIT	**OLIVE VIERGE EXTRA EXPORTATION 0,7º SP**
TYPE	Huile d'Olive Vierge Extra

DESCRIPTION :

"Huile d'Olive Vierge Extra, dont l'acidité libre exprimée comme acide oléique n'est pas supérieure à 0´70 et avec un profil organoleptique doux, légèrement amer et piquant"

COMPOSITION

Produit	Pourcentage
Huile d'Olive Vierge Extra	100%

ANALYSE SENSORIELLE

Médiane de Fruité :	> 0	Aspect :	Brillant et limpide à 20ºC
Médiane d'Amertume :	≤ 3	Couleur :	De doré à verdâtre
Médiane de Piquant :	≤ 3	Saveur :	NA
Médiane de Défaut :	=0		

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Acidité	≤0,70 %	Densité relative	910-916 g/l. à 20ºC
Humidité	≤0,10 %	Indice de réfraction	1,4677-1,4705
Impuretés	≤0,05 %	Indice de saponification	184-196
K270	≤ 0,22	Indice d'iode (Wijs)	75-94
K232	≤ 2,50	Matière Insaponifiable	≤ 15 g/Kg
ΔK	≤ 0,01	Solvants Halogénés	≤ 0,2 mg/kg.
I. Peroxydes	≤ 20 m.e.q. d'O2 actif/kg de graisses à la charge		
ΔECN42	≤ 0,2	Esters Éthyliques	≤35 mg/kg
Monopalmitate de 2-Glycéril	Si Palmitique ≤ 14 % → ≤ 0.9 % Si Palmitique >14 % → ≤ 1.0 %		

Acides gras (%)			**Stérols (%)**	
Myristique	C14:0	≤ 0,03	Cholestérol	≤ 0,5
Palmitique	C16:0	7,50 – 20,00	Brassicastérol	≤ 0,1
Palmitoléique	C16:1	0,30 – 3,50	Campestérol	≤ 4,0 % ou ≤ 4,5% *
Margarique	C17:0	≤ 0,30	Stigmastérol	<Campestérol
Margaroléique	C17:1	≤ 0,30	β-Sitostérol	≥ 93,0
Stéarique	C18:0	0,50 – 5,00	Δ-7 Stigmastérol	≤ 0,5% ou 0,8% **
Oléique	C18:1	55,00 – 83,00		
Linol	C18:2	2,50 – 21,00	Stérols totaux	≥ 1000 mg/kg
Linolénique	C18:3	≤ 1,00	Érytrodiol + Uvaol	≤ 4,5 %
Arachidique	C20:0	≤ 0,60		
Gadoléique	C20:1	≤ 0,40	**Hydrocarbures**	
Béhénique	C22:0	≤ 0,20	Stigmastadiènes	≤ 0,05 mg/kg
Érucique	C22:1	≤ 5,00		
Lignocérique	C24:0	≤ 0,20		
Isomères trans			**Cires**	≤ 150 mg/kg
Trans-oléique		≤ 0,05	**Esters d'acides gras de glycidol exprimés en glycidol**	≤ 1 mg/kg
Trans-linoléique+linolénique		≤ 0,05		

*Si le campestérol se trouve entre 4,0% et 4,5%, l'huile pourra être vierge extra si le stigmastérol 1,4% et le Δ-7-stigmastérol ≤ 0,3%

** Si le Δ-7-stigmasténol se trouve entre 0,5% y 0,8%, l'huile peut être vierge extra si le campestérol ≤ 3,3%, β-sitostérol apparent (campestérol + Δ-7- stigmastérol) ≥ 25, stigmastérol ≤ 1,4% et le Δ ECN42 ≤ |0,1|

PRODUIT	**OLIVE VIERGE EXTRA EXPORTATION 0,7º SP**
TYPE	Huile d'Olive Vierge Extra

POLLUANTS

Métaux lourds :			
Cuivre (Cu) :	≤ 0,1 mg/kg	Somme des Dioxines	≤ 0,75 pg/g de graisse
Fer (Fe) :	≤ 3,0 mg/kg	Somme des Dioxines et PCB	≤ 1,25 pg/g de graisse
Plomb (Pb) :	≤ 0,1 mg/kg	Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	≤ 40 ng/g graisse
Arsénique (As) :	≤ 0,1 mg/kg	α-Benzopyrène :	≤ 2,0 µg/kg
		B(a)A + Cri + B(b)F + B(a)P	≤ 10 µg/kg
		Résidus de Pesticides	≤ LMR's

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

Information Nutritionnelle	pour 100 ml	pour (10ml)
Valeur énergétique	3378 kJ/ 822 kcal	338 kJ/ 82 kcal
graisses	91.3 g	9.1 g
dont :		
–saturées	13.3 g	1.3 g
–monoinsaturées	72.0 g	7.2 g
–polyinsaturées	6.0 g	0.6 g
hydrates de carbone	0 g	0 g
dont :		
– sucres	0 g	0 g
protéines	0 g	0 g
sel	0 g	0 g

Information supplémentaire

Trans	≤ 0,09	≤ 0,01
Cholestérol	0 mg	0 mg

Note : les valeurs de ce tableau nutritionnel ont été calculées sur la base des facteurs de conversion 37 kJ/g — 9 kcal/g.

DONNÉES SUPPLÉMENTAIRES

Origine de l'huile d'olive : Espagne

Conserver à l'abri de la lumière et à température ambiante

À basse température l'huile peut se troubler, mais cela n'affecte en rien ses propriétés.