



FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION

HUILE D'OLIVE

Bidon 5 litres

Code interne 7740 - Marque DIAMIR

FOURNISSEUR

NUDISCO, S.L.

Registre sanitaire

40.18204/V Generalitat Valenciana (Espagne)



DOCUMENT DU SERVICE QUALITE

Description du produit

Huile d'Olive vierge extra, obtenue à partir d'olives par processus mécaniques ou autres processus physiques ; en particulier, dans des conditions thermiques n'entraînant aucune altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que ceux de : lavage, décantation, centrifugation, et filtrage.

La couleur va de tons jaunâtres à verdâtres.

L'acidité exprimée en acide oléique ne pourra pas dépasser 0.8g/100g.

Ingrédients

Ingrédients :	Origine	Proportion
Huile d'olive vierge extra	Espagne	100%

Format et présentation

Poids brut : 4 670 g Poids net égoutté : 4 570 g
Poids net : 4 570 g

Format : Bidon 5 litres EAN 13 : 8436033877401
Code douanier : 15091020



FICHE TECHNIQUE

Date de Durabilité Maximale - DDM

18 mois

Composition nutritionnelle

<u>Caractéristiques nutritionnelles</u>	<u>Pour 100g de produit</u>
Valeur énergétique	3 700 kJ
Valeur énergétique	900 Kcal
Lipides	100 g
- <u>Dont saturés</u>	14 g
Glucides	0 g
- <u>Dont sucres</u>	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Ces valeurs peuvent varier en fonction des changements dans la nature du produit.

Données analytiques

Caractéristiques microbiologiques

Critères

Ne présente aucun paramètre microbiologique

Tolérance

Graisse naturelle. Ne possède pas d'activité biologique

Critère de stabilité : Le produit devra être stable après application de la norme NF V08-402 du CTCPA (Incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours)

Caractéristiques physico-chimiques et contaminants

Critères

K-270

Cera (mg/kg)

Acidité (% acide oléique)

Indice de peroxydes (mEqiv O₂/kg)

Tolérance

< 0.20

< 150

< 0.80

< 20



FICHE TECHNIQUE

Allergènes

	Contenu dans le Produit	Présence sous forme de Traces déclarée sur l'étiquette
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	Non	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non
Soja et produits à base de soja	Non	Non
Lait et dérivés (contenant du Lactose)	Non	Non
Fruits à coques et dérivés	Non	Non
Cèleri et produits à base de cèleri	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non
Graines de sésame et dérivés	Non	Non
Dioxyde de soufre et sulfites (> 10 mg/kg de SO ₂)	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non

Le produit est garanti sans allergènes autres que ceux mentionnés sur le tableau ci-dessus.
Contaminants : le produit est conforme à la directive CE 2001/110/CE

Autres caractéristiques

Couleur : L 90-95 a(-12) (-15) b90-140
Odeur : Typique de l'huile d'olive
Saveur : Normale, sans goût de rance ni d'autres goûts désagréables

Les emballages utilisés respectent la législation relative aux matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°1935/2004).

Les matériaux utilisés pour l'emballage de ce produit sont sur la liste positive éditée selon la législation européenne sur les matériaux en contact avec les aliments (directive CE N°10/2011)

Organismes génétiquement modifiés

Le produit est garanti sans OGM.
Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation.



FICHE TECHNIQUE

Mode de conservation et mode d'utilisation

Maintenir dans un endroit sec, frais, sans lumière directe du soleil.
Les températures élevées (> 45°C) ou humidités excessives (> 80%) peuvent écourter significativement la durée de vie du produit.

Tenir à l'écart de produits qui dégagent des odeurs fortes pouvant se transmettre aux autres aliments, car il les absorbe facilement.

Produit stable à température ambiante. En dessous de 10°C, il peut se troubler. Ce processus est parfaitement naturel, et l'huile retrouvera son apparence claire avec une température plus chaude.

Usage normal : le produit est prévu pour une utilisation alimentaire. Il peut se consommer cru, ainsi que dans tout type de préparation culinaire.

Mentions sur l'étiquette

- Appellation du produit
- Poids net
- Nom du fabricant
- Date Limite de Consommation
- « e » métrologique
- Origine
- EAN Code
- Valeurs nutritionnelles

Langues : Français/Espagnol/Anglais

Conditionnement et palettisation

Référence	Poids net total de l'UVC	Nombre d'unités par carton	Nombre de cartons par couches	Nombre de couches par palette	Nombre d'unités par palette
Huile d'olive Bouteille 5 litres	4 570 g	3	15	4	180 bidons

Document élaboré par
le Dpt Qualité
Le 19/01/2022