



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile d'olive vierge extra

Extra Virgin Olive oil

Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litre	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 717 000 010	O1 O1ES	1	0.95	0.92	Bouteille PET	15	810	54	810	6
3 281 717 000 058	O5	5	4.73	4.6	Bidon PEHD	4	720	36	144	4
3 281 717 200 014	O1V	1	1.35	0.92	Bouteille VERRE	12	720	60	720	6
3 281 717 000 102	O10	10	9.5	9.2	Bidon PEHD	/	720	/	72	3
3 281 717 000 201	O20	20	19.20	18.4	Bidon PEHD	1	840	/	42	3
	O985 ou O900	985	966	900	Container PEHD		985			

Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge Extra / <i>Extra Virgin Olive Oil</i>
Catégorie d'huile / Oil category :	Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques / <i>Oil of superior category obtained directly from olives and only by mechanical procedures</i>
Ingrédients / Ingredients :	100% Huile d'Olive vierge Extra / <i>100% Extra virgin olive oil</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place :	Espagne / <i>Spain</i>
Origine des Olives / olive origin :	Espagne / <i>Spain</i>
Variété/ variety	Olea europaea
Lieu de conditionnement/ packing place	France ou Espagne *(ES) / <i>France ou Spain *(ES)</i>
Position OGM / GMO position :	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles, et ne sont pas soumises à étiquetage, conformément aux Règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 et leurs modifications ultérieures. <i>Oils are made from « conventional » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling, according to Regulations EC 1829/2003 and EC 1830/2003 and their subsequent modifications.</i>
Code douanier / Customs code	15 09 20 00



Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell	Goût fruité, odeur caractéristique / Taste fruity and characteristic smell
Aspect / Colour :	Verte avec des reflets dorés, A basse température l'huile peut se troubler elle redeviendra claire à T°C ambiance sans être altérée / Green with golden hues, At low temperature oil can become turbid, oil will come back to a clear color at ambient temperature without being alter.

Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES/UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / Energy	Kcal KJ	900 3700
Protéines / Protein	g	0
Glucides / Carbohydrates	g	0
Dont sucres/which sugars	g	0
Lipides / Total fat	g	100
Dont acides gras saturés / Saturates fatty acids	g	8-19
Dont acides gras monoinsaturés / Monounsaturates fatty acids	g	62 - 83
Dont acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates fatty acids	g	4 - 12
Dont acides gras trans/ Trans fatty acids	g	≤ 1
Sel/salt	g	0

Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / CRITERIA	UNITES/UNITS	NORMES / NORMS	METHODES / METHODS
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	g/ml	0.914 - 0.920	NF ISO 6883
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.8	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (sortie extraction) / Peroxyde value (extraction exit)	meq/Kg	≤ 20	NF ISO 3960
Spectrophotométrie/Spectrophotometry : <ul style="list-style-type: none">• K-270• K-232• ΔK	K	≤0.22 ≤2.50 ≤0.01	Spectrophotométrie Spectrophotometry
Ethyl ESTERS EEAG	Mg/kg	* limite progressive	2015/1830 modifiant CE n°2568/91
Caractéristiques Organoleptiques/ Organoleptic characteristic		Md : 0 et Mf > 0	CE n°2568/91

Md : médiane défaut et Mf : médiane fruité

*Limites EEAG (mg/kg) : ≤ 35 (campagne 2014-2016), ≤ 30 (campagne postérieures à 2016),



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Composition en acide gras * / Fatty acid profil * :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE / CARBON	NORMES / NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	≤ 0.03	Chromatographie
Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	7.5 – 20	Phase gazeuse /
Palmitoléique / <i>Palmitoleic</i>	C16:1	0.3 – 3.5	<i>Gaz chromatography</i>
Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.5 – 5	
Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	55 - 83	
Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	3.5 - 21	
Linoléique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤1.00	
Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / <i>Gadoleic</i>	C20:1	≤ 0.40	
Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.20	

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2568/91 ; n°29/2012 et CEE 61/2011 du 24/01/2011 / *in compliance with the regulation (UE) n° 2015/1830, n°1348/2013, n° 2568/91, et CEE 61/2011 du 24/01/2011*

* D'après le Règlement d'exécution (UE) n°2019/1604 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / *in compliance with the regulation (UE) n°2019/1604 modifying the regulation (CEE) n°2568/91*



Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Contaminants / Contaminants :

ANALYSES / ANALYSES	UNITES / UNITS	LIMITES / LIMITS	METHODES / METHODS
Métaux lourds / Heavy metals 1 - Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	≤ 0.1	NF EN 15763
Résidus de pesticides / Pesticides ²	mg/kg	< LMR	
HAP et BaP / PAH and BaP - Benzo(a)pyrène (BaP) - Somme / Sum (Benzo(a)pyrène + Benzo(a)anthracène + Chrysène + Benzo(b)fluoranthène)	µg/kg µg/kg	≤ 2 ≤ 10	
Dioxines et PCB / Dioxins and PCB - Somme des dioxines et PCB de type dioxine / Sum of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F- PCB- TEQ) - Somme des dioxines / Sum of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Somme des 6 PCB indicateurs / Sum of 6 indicator PCBs	pg/g pg/g ng/g	≤ 1.25 ≤ 0.75 ≤ 40	

¹ Selon le règlement CE n°1881/2006 du 19 décembre 2006 sur le taux maximum de contaminants dans les aliments et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE 1881/2006 of 19th December 2006 on the maximum levels of contaminants in foodstuffs and its subsequent*

² Selon le règlement CE n° 396/2005 du 23 février 2005 sur le taux maximum de résidus de pesticides et ses modifications ultérieures / *In compliance with regulation CE n° 396/2005 of 23th February 2005 on maximum residue levels of pesticides an its subsequent amendements.*

Microbiologie / Microbiology

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

Oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms.



Huile d'olive vierge extra

Extra Virgin Olive oil

Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de la lumière et de la chaleur. <i>Away from heat & light.</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use</i> :	A utiliser pour la friture, la cuisson et l'assaisonnement. T°C maximale de friture : 180°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température/ <i>To use for the frying, the baling and the dressing. Maximal T°C of frying: 180°C. Introduce food slowly when the oil is for good temperature.</i>
DLUO / DDM	12 mois après conditionnement / <i>12 months after conditioning</i>
Précautions d'emploi / <i>Precaution for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / <i>Close well the can after every use.</i>
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	12 mois si les conditions de conservation et les précautions d'emploi sont respectés / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>
Nombre de bain de friture maximum / <i>Number of frying baths maximum</i>	Ne se prononce pas, dépend des critères aléatoires suivants : condition de stockage de l'huile/ matériel utilisé/ protocole de friture : temps de chauffe - T°C du thermostat- filtration / nature du produit à frire/condition de conservation de l'huile après première utilisation / <i>Not pronounced, depends on the following random criteria: storage condition of the oil / material used / frying protocol: heating time - temperature of the thermostat - filtration / nature of the product to be fried / conservation condition of the oil after first use</i>

Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	1L / 5L/20L / 985L
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : cuisinor@huileriegid.fr - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 17/03/2022

Huile d'olive vierge extra *Extra Virgin Olive oil*

Autres informations / More informations :

Ionisation / <i>Ionisation</i> :	Non / No
Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Conforme à la définition "végétalien" / <i>In compliance with "Vegan" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No
Conforme à la définition "halal" / <i>In compliance with "halal" definition</i>	Oui / Yes
Conforme à la définition "KOSHER" / <i>In compliance with "KOSHER" definition</i> Certifié par Orthodox Union / <i>certified by Orthodox Union</i>	Oui / Yes
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No
Nanomatériaux / <i>Nanomaterials</i>	Non / No
Allergène / <i>Allergen</i> , D'après le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications ultérieures / <i>In accordance with European and French Regulations : Regulation 1169/2011 of the 25th of October 2011 and its subsequent amendments</i>	Non / No
REACH : Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / <i>The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to REACH declaration (Article 2.5.b)</i>	