Dénomination : Huile d'olive cuvée Olivière 75 cl

1. Description produit :

Définition	Huile d'olive vierge extra Olivière extrait à froid Huile bien équilibrée avec des arômes d'amandes fraîches et de tomates séchées sur un fond de menthe verte épicée
Texture	Fluide
Température de stockage (°C)	Ambiante
Volume net	75 cl
Poids brut total	1,205 kg
EAN	3 548670 006115

2. Composition produit

Liste des ingrédients et pays d'origine	**Ingrédients**	**Pays d'origine**
	Huile monovariétale Olivière	Languedoc-Roussillon France

3. Caractéristiques du produit

Conditionnement	**Bouteille 75 cl**
Conservation / stockage	**Conservation à l'abri de la lumière et de la chaleur.** *L'huile d'olive fige naturellement en dessous de 15°C. Ce phénomène n'altère en rien la qualité de l'huile. Une fois réchauffée au-dessus de 15°C, l'huile d'olive redevient liquide.*
DDM	**24 mois à Température ambiante**

4. Acidité et indice de peroxyde

Acidité exprimée en acide oleique	Inférieur à 0,8 %
Indice de péroxydes, méq/kg	Inférieur à 20 meq / Kg

5. Données Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	3700 kj / 899 kcal
Matières Grasses	99,9 g
Dont acides gras saturés	13,8 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

6. Conditionnement bouteilles

Bouteille Dorica 75 cl	
Bouteille	75 cl
Format	Dorica
Couleur	Antique
Capsule	Capsule à vis
Surbouchage	PVC rétractable noir

7. Conditionnement cartons

Nombre de bouteilles par carton	Hauteur	Largeur	Longueur	Poids
6	325 mm	145 mm	218 mm	7,25 kg

8. Palettisation

Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de bouteilles par palette	Poids
29	4	696	865 kg

Type de palette	Hauteur totale de palette	Largeur	Longueur	Filmage
Europe	1m40	800 mm	1200 mm	oui

9. Garanties

OGM :

Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergène introduit volontairement. (Au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis).

Absence Allergènes sur le site de production pouvant engendrer un risque de contamination croisée

10. Informations fournisseur

Nom	Coopérative l'Oulibo
Adresse	Hameau de Cabezac
Code Postal	11 120 Bize Minervois – FRANCE
Fax	+ 33 468 418 886
Téléphone	+ 33 468 418 888
Contact technique /qualité	+ 33 468 419 588 Antoine Pires
Contact commercial	+ 33 468 419 589 Sandrine Gaultier