



Édition 10
05/04/2023

SPECIALITE AU BASILIC FRAIS

Description

Préparation alimentaire à base d'huile d'olive, huile de tournesol et basilic

Composition

Huile d'olive (51%), Huile de tournesol et basilic.

Caractéristiques techniques

Paramètres physiques

Odeur/saveur: Caractéristique
Densité (kg/l): 0,921

Paramètres chimiques

Acidité (%acide oléique):	M 0,5
Peroxydes (meq O ₂ /kg huile):	M 10,0
Composition acides gras (%):	
Palmitique	5-14
Palmitoléique	0.3-1.8
Stéarique	1.2-5.8
Oléique (oméga 9)	64-87
Linoléique (oméga 6)	2.8-18.1
Linoléique (oméga 3)	M 0,7
Arachidique	M 0,6
Eicosénoïque	M 0,5
Béniénique	M 1

Paramètres microbiologiques

Décompte de microorganismes aérobies	
Mésophiles à 30°C (ufc/g)	M 1x10 ⁴
Moisis et levures (ufc/g)	M 1x10
Décompte d'entérobactéries totales (ufc/g)	M 1x10
Décompte de <i>clostridium</i> sulfite-réducteurs anaérobies (ufc/g)	M 1x10 ³
Staphylococcus aureus	Absence/g
Salmonella	Absence/25g

CDS "Catering Distributions Services"
3-5 rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760350

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepal, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne



Édition 10
05/04/2023

Informations nutritionnelles

Informations nutritionnelles pour 100g

Valeur énergétique moyenne	3.700 kJ / 900 kcal
Matières grasses	100 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	0 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

OGM

Produit libre d'OGM selon législation européenne en vigueur.

Allergènes

Produit libre d'allergènes.

Applications

Adéquat pour son usage en salades, soupes, riz, pâte, poisson, fromages...

Conditionnement

Bouteille en verre 500 ml.

Magasinage

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

Bien reboucher après chaque usage.

Date limite de consommation: 24 mois



Édition 10
05/04/2023



CDS "Catering Distributions Services"
3-5 rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél 0141760350

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepal, s/n – 25300 Tàrrega
Espagne