



Édition 9
05/04/2023

SPÉCIALITÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AUX ZESTES DE CITRON

Description

Préparation alimentaire à base d'huile d'olive (50%), huile de tournesol et zestes de citron.

Composition

Huile d'olive (50%), huile de tournesol et zestes de citron.

Caractéristiques techniques

Paramètres physiques

Odeur/saveur: Caractéristique
Densité (kg/l): 0,931

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



Édition 9
05/04/2023

Décompte de <i>clostridium</i> sulfito-réducteurs anaérobiques (ufc/g)	M 1x10 ³
Staphylococcus aureus	Absence/g
Salmonella	Absence/25g

Informations nutritionnelles

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	3.663 kJ / 891 kcal
Matières grasses	99 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0.5 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

Excellent assaisonnement pour des mollusques, des fruits de mer, des poissons, du riz et des salades.

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.

A consommer de préférence avant: 24 mois



Édition 9
05/04/2023



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

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