

# HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 03/09/2018

## Huile d'Olive Vierge Extra biologique *Extra Virgin olive organic oil*



### Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons/ Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3 281 717 100 017	O1BIO	1	0.95	0.92	Bouteille	15	810	54	810	6
3 281 717 100 055	O5BIO	5	4.73	4.6	Bidon	4	720	36	144	4
/	O20BIO	20	19.2	18.4	bidon	/	840	/	42	3
/	O985BIO	985	966	906	Container		985			

### Identification / Identification

Dénomination / Designation :	Huile d'Olive vierge Extra Biologique / <i>Extra Virgin Olive Organic 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 Biologique / <i>100% Extra virgin olive oil from organic agriculture</i>
Additifs / Additives :	Aucun / <i>None</i>
Lieu d'extraction / Extraction place :	Espagne / <i>Spain</i>
Origine des graines / Seeds origin :	Espagne / <i>Spain</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 15 90 99



## Huile d'Olive Vierge Extra biologique

### *Extra Virgin olive organic oil*

#### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Texture / State :	Liquide à 20°C / Liquid at 20°C
Goût et odeur / Taste and smell	Goût fruité et odeur caractéristique / Taste fruity characteristic smell
Aspect / Colour :	Verte avec des reflets dorés, variable en fonction du type. A basse température, l'huile peut se troubler, elle reviendra claire à T°C ambiante sans être altérée / Green with golden hues, variable depending on the types. Oil can become turbid at low temperature. Oil will come back to 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 sucre/which sugar	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	0.910 - 0.916 *	NF ISO 6883
Humidité / Moisture	%	≤ 0.2	NF EN ISO 662
Acidité Oléique / Free Fatty Acid as Oleic Acid	%	≤ 0.8	NF EN ISO 660
Indice de Peroxyde (Départ usine) / Peroxyde value (at departure)	meq/Kg	≤ 20	NF ISO 3960

\* D'après le Règlement d'exécution (UE) n°1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2014 modifiant le règlement (CEE) n°2568/91/ In compliance with the regulation (UE) n°1348/2013 of the Commission of 16th december 2013 modifying the regulation (CEE) n°2568/91



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 03/09/2018

## Huile d'Olive Vierge Extra biologique

### *Extra Virgin olive organic oil*

#### Composition en acide gras \* / Fatty acid profil \* :

ACIDES GRAS / FATTY ACIDS	CARBONE/CARBON	NORMES/NORMS (%)	METHODES / METHODS
Myristique / Myristic	C14:0	≤ 0.03	Chromatographie
Palmitique / Palmitic	C16:0	7.5 – 20	Phase gazeuse /
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	0.3 – 3.5	Gaz chromatography
Stéarique / Stearic	C18:0	0.5 – 5	NF EN ISO 5508
Oléique / Oleic	C18:1	55 - 83	Et
Linoléique / Linoleic	C18:2	3.5 - 21	NF EN ISO 5509
Linolénique / Linolenic	C18:3	≤1.00	
Arachidique / Arachidic	C20:0	≤ 0.60	
Gadoléique / Gadoleic	C20:1	≤ 0.20	
Béhénique / Behenic	C22:0	≤ 0.20	

\* D'après le Règlement d'exécution (UE) n°1348/2013 de la Commission du 16 décembre 2013 modifiant le règlement (CEE) n° 2568/91 / in compliance with the regulation (UE) n°1348/2013 of the Commission of 16th December 2013 modifying the regulation (CEE) n°2568/91

#### 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
HAP et BaP / PAH and BaP3 - 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 PCB3 - 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	

<sup>1</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX-STAN 210 (Amendé 2005, Révisé 2009) / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications and the CODEX-STAN 210 (Amended 2005, Reviewed 2009)

<sup>2</sup> Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendments.

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n°1881/2006 et ses modifications ultérieures / In compliance with regulation CE 1881/2006 and its subsequent modifications



## Huile d'Olive Vierge Extra biologique

### *Extra Virgin olive organic oil*

#### 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.*

#### Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante (<25°C) <i>/ Away from air, light and at room temperature (&lt;25°C)</i>
Conseils d'utilisation / <i>Advices for use :</i>	A utiliser pour la friture, 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, 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 respectées / <i>12 months if Storage conditions and precautions for use are respected</i>

#### Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type :</i>	1L / 5L / 1000L
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>

#### 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
Colorant / <i>Dye</i>	Non / No

# HUILERIE GID

AU SERVICE DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1942



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

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

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 03/09/2018

## Huile d'Olive Vierge Extra biologique

### *Extra Virgin olive organic oil*

Allergène selon la directive 2000/13/CE / Allergen, according to directive 2000/13/EC

Non / No