



L'huile d'olive vierge extra est de l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques. Elle est extraite à froid dans des conditions n'entraînant pas l'altération de l'huile. L'huile d'olive vierge extra est une huile propre à la consommation à l'état naturel. / Extra virgin olive oil is achieved from the fruit of the olive tree by mechanical and physical procedures uses.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Selon le standard organoleptique « vierge extra » / According to the organoleptic standard «extra virgin»

Texture / State	Couleur / Colour	Huile claire / Clear	Jaune à vert / Yellow green
Goût - Odeur / Taste - Smell	Spécifique / Specific		
Amertume / Bitterness	2 – 6 / 10		
Piquant / Spicy	2 – 4 / 10		
Fruité / Fruity	2 – 3 / 10		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSES

Selon le règlement UE 2015/1833, le règlement UE n° 1348/2013 du 16/12/13, le règlement UE n° 299/2013 du 26/03/13 et le règlement 61/2011 du 24/01/11 modifiant les règlements UE6 CEE n°2568/91 / According to the regulation EU N° 1348/2013 of 16/12/13, the regulation EU N° 299/2013 of 26/03/13 and the regulation 61/2011 of 24/01/11 modifying the regulation EEC n°2568 / 91

Analyses / Analysis	Normes / Norms
Densité à 20°C / Specific gravity at 20°C	0.910 – 0.916
Humidité / Moisture	≤ 0.1 %
*Esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	≤ 30 mg/kg
*Acidité Oléique / Free Fatty Acid Oleic Acid	≤ 0.8 %
*Indice de peroxyde / peroxyde value	≤ 20 meq O ₂ / kg
*Cires C42+C44+C46 / wax C42+C44+C46	≤ 150 mg/kg
*2 glycéryl monopalmitate / 2 glycerylmonopalmitate	≤ 0.9 si% acide palmitate total ≤14% ≤ 1.0 si% acide palmitate total >14%
*Stigmastadiènes / Stigmastadiènes	≤ 0.05 mg/kg
*Différence ECN42 (HPLC) et ECN42 (calcul théorique)	≤ [0.2]
*UV K270	< 0,22
*UV K232	< 2,5
*Delta K	< 0,01
*Evaluation organoleptique / Organoleptic evaluation	Médiane du défaut / Defect = 0 Médiane du fruité / Fruity taste > 0
Indice de réfraction / Refractive index	1.4677 -1.4705
Indice de saponification / Saponification index	184 - 196
Indice d'iode (WiiJs) / Iodine index	75 - 94
Insaponifiable / Unsaponifiable	≤ 15 g/kg



***Critères pour la conformité à la catégorie HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA selon le règlement n° 2568/91 et ses modifications**

COMPOSITION EN ACIDES GRAS / FATTY ACID METHYL ESTERS PROFIL *

Selon le Codex alimentarius STAN 33-1981 (Rév. 2-2003) / According to the Codex alimentarius STAN 33-1981 (Rév. 2-2003)

Acides gras / Fatty acids	Carbone / Carbon	Normes / Norms
Myristique / Myristic *	C14:0	≤ 0,03
Palmitique / Palmitic	C16:0	De 7,5 à 20
Palmitoléique / Palmitoleic	C16:1	De 0,3 à 3,5
Heptadécanoïque	C17:0	≤ 0,3
heptadécénoïque	C17:1	≤ 0,3
Stéarique / Stearic	C18:0	De 0,5 à 5,0
Oléique / Oleic	C18:1	De 55,0 à 83,0
Linoléique / Linoleic	C18:2	De 3,5 à 21,0
Linoléique / Linolenic *	C18:3	≤ 1,0
Arachidique / Arachidic *	C20:0	≤ 0,6
Béhénique *	C22:0	≤ 0,2
Erucique / Erucic	C22:1	Pas en quantités décelables / Not in detectable quantities
Lignocérique / Lignoceric *	C24:0	< 0,2
Eicosanoïque *		≤ 0,4%
Somme des isomères transoléiques*		≤ 0,05%
Somme des isomères translinoléiques+translinoléiques*		≤ 0,05%
Cholestérol *		≤ 0,5%
Brassicastérol *		≤ 0,1%
Campestérol *		≤ 4.0%
Stigmastérol *		< Campesterol
Sitostérol *		> 93.0%
Delta-7- Stigmastérol*		≤ 0,5%
Stérols totaux */ Stérols totaux		>1000mg/kg
érythrodiol et uvaol*		≤ 4.5 %

***Critères pour la conformité à la catégorie HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA selon le règlement n° 2568/91 et ses modifications / Criterias of conformity for EXTRA Virgin OIL according to relementation n° 2568/91 and its modifications**

Total Acides gras Trans < 1% / Total Fatty acids Trans < 1%



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / AVERAGE NUTRITION FACTS*

POUR 100G / PER 100 G	
⇒ Energie / Energy	3700 KJ - 900 Kcal
⇒ Acides gras (g)	100
⇒ Acides gras saturés/ Saturates (g)	14
⇒ Acides gras mono-insaturés / Monounsaturates (g)	60 - 75
⇒ Acides gras polyinsaturés / Polyunsaturates (g)	10 - 22
⇒ Glucides / Carbohydrates (g)	0
⇒ dont Sucres/ Sugar (g)	0
⇒ Protéines / Protein (g)	0
⇒ Sel (g)	0
⇒ Activité vitaminique E (en équivalents alpha tocophérol) mg	10

* Selon règlement UE n° 1169/2011 / In accordance with regulation UE n° 1169/2011

METAUX LOURDS / HEAVY METALS *

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Fer / Iron (Fe)	mg/kg	<1,5
⇒ Cuivre / Copper (Cu)	mg/kg	< 0.1
⇒ Plomb / Lead (Pb)	mg/kg	< 0,1
⇒ Arsenic / Arsenic (As)	ppm	< 0.1

* Selon règlement CE n° 1881/2006 / In accordance with regulation CE 1881/2006

RESIDUS DE PESTICIDES / PESTICIDES RESIDUES *

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ Organophosphorés /Organophosphorus	ppm	**
⇒ Organochlorés / Organochlorine ppm	ppm	**

** Selon réglementations européennes et françaises – Règlement CE n° 396/2005 et modifications ultérieures, Analyses par sondage / In accordance with European and French Regulations – Regulation CE n° 396/2005 and subsequent modifications, Analyses by survey

HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) / POLYCYCLIC
AROMATIC HYDROCARBURES (PAH)*

ANALYSES / ANALYSIS	NORMES / NORMS
⇒ Benzo(a)pyrène (BaP)	< 2 ppb
Somme de Benzpyrène, benzanthracène, benzofluorenthène et	Max. : 10 µg/Kg *



FICHE TECHNIQUE
DE L'HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA
(1L, 5L, 25L, 220L, 1000L)

HBS.FT.H.OI.30.10.15.V12
Page 4 sur 5

chrysène

*Selon le règlement UE n° 835/2011 / In accordance with European regulation n° 835/2011

DIOXINES ET PCB DE TYPE DIOXINE / DIOXINS AND DIOXIN-LIKE PCB*

ANALYSES / ANALYSIS	UNITÉ / UNIT	NORMES / NORMS
⇒ WHO-PCDD/F- TEQ	pg/g	0.75
⇒ WHO -PCDD/F- PCB – TEQ	pg/g	1,25
⇒ ICES-6	ng/g	40

*Selon le règlement UE 1259-2011 / In accordance with regulation UE 1259-2011

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve). / Oil being an anhydrous medium there is no possibility for any bacterial development (Cf « La Qualité microbiologique des aliments » from Jean-Louis Jouve)

AUTRES INFORMATIONS / OTHER INFORMATION

⇒ Espèces variétales	ornicabra, arbequina, picual
⇒ Durée de conservation (DLUO) / Shelf life	18 mois / 18 months
⇒ Durée de vie minimum garantie à réception / Life expectancy minimum guarantee with reception	12 mois / 12 months
⇒ Conditions de conservation / Conditions of preservation	Tenir à température ambiante et à l'abri de la lumière. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage. / Like at room temperature and shielded from the light. Indeed recork the packaging containing the oil after use



⇒ Allergènes / Allergens	Ne constitue pas un ingrédient susceptible de provoquer des effets indésirables chez des individus sensibles selon le règlement INCO 1169/2011. / Do not constitute an ingredient susceptible to cause unwanted effects at sensitive individuals according to the directive 1169/2011
⇒ OGM / GMO	Absence d'OGM dans le produit - Ne nécessite pas un étiquetage particulier selon le règlement 1829/2003 et 1830/2003 / Absence of GMO the product - Do not require a particular labeling according to the regulation 1829/2003 and 1830/2003
⇒ Ionisation / Ionization	Le produit n'a subi aucun traitement d'ionisation / The product underwent no processing of ionization
⇒ Hydrogénation	Le produit n'a subi aucun traitement d'hydrogénation / The product underwent no processing of hydrogenation
⇒ Etiquetage / Labeling	Selon directive 1169/2011 / According to the directive 1169/2011
⇒ Origine	Espagne / Spain