

GROUPE PORTARO SRL 	FICHE TECHNIQUE HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA OLIVE « COURONNE DE LA PRINCIPE » ORIGINE UE/HORS UE	MOD.ST RÉV.0.0 DU 16/01/2024
---	--	---------------------------------

<u>NOM DU PRODUIT</u>	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
<u>DÉFINITION</u>	Huile d'olive vierge extra de catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.
<u>DESTINATION</u>	Ce produit convient comme ingrédient pour la préparation de produits destinés à la consommation humaine. Il est garanti conforme à toutes les réglementations italiennes et européennes en vigueur.
<u>EXIGENCES GÉNÉRALES</u>	Il est traité, préparé, stocké et transporté selon les normes technologiques et hygiéniques. Il est exempt de substances étrangères, d'impuretés de toute origine et de tout degré, ainsi que d'odeurs et de saveurs étrangères, de contamination, de résidus d'insectes et de rongeurs, ou d'autres contaminants. • Il est exempt de substances antimicrobiennes, de conservateurs, d'additifs et d'auxiliaires technologiques de toute sorte. • Il est conforme au règlement CE 1881/2006 et à ses modifications ultérieures concernant la teneur en contaminants. • Il est conforme au règlement CEE n° 396/2005 et à ses modifications ultérieures concernant les teneurs maximales en pesticides et pesticides dans les produits alimentaires.
<u>ORIGINE</u>	Produit d'origine UE et hors UE.
<u>CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ</u>	
COULEUR	Jaune doré clair, avec une légère note verte.
ODEUR	Fruité, parfumé et agréable (pas d'odeurs de rance, de moisi ou autres).
GOÛT	Doux, amandé, propre, savoureux, rappelant l'olive, sans arrière-goût désagréable de terre, de moisi, de chaleur, de rancissement ou d'amertume persistante.
J'ATTENDS	Clair à 20°C, brillant.

<u>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (Valeurs moyennes pour 100 ml d'huile)</u>	
ÉNERGIE	Kcal 823 Kj 3382
MATIÈRES GRASSES	g 91,2
dont acides gras saturés	g 17
GLUCIDES	g 0
dont sucres	g 0
PROTÉINES	g 0
VENTE	g 0

Le produit est commercialisé conformément à toutes les indications concernant l'étiquetage et la transmission des informations alimentaires aux consommateurs telles que définies dans le règlement UE 1169/2011 et ss.mm.ii.

<u>EXIGENCES CHIMIQUES</u>	
Acidité, en acide oléique	Max 0,8 %
Nombre de peroxydes, en milliéquivalents de O ₂ /Kg Max 20	
Recherche sur le savon	Négatif
Absorptions spectrophotométriques UV	
- K270	Max. 0,22
- K232	Max. 2,5
- Δ K	Max. 0,01
<u>% composition des acides gras, par GLC</u>	
- Acide myristique	Max 0,03
- Acide palmitique	7.0-20
- Acide palmitoléique	0,3-3,5
- Acide eptadécanoïque	Max. 0,4

- Acide eptadécénoïque	Max. 0,6
- Acide stéarique	0,5-5
- Acide oléique	55-83
- Acide linoléique	2.5-21
- Acide arachique	Max. 0,6
- Acide linoléique	Max. 1,0
- Acide eicosénoïque	Max. 0,5
- Acide bénique	Max. 0,2
- Acide lignocérique	Max. 0,2
<u>Recherche sur les acides gras trans</u> <u>Somme des formes trans</u>	
- Isomères transoléiques	Max 0,05%
- Isomères translinoléiques + translinoléiques	Max 0,05%
% composition des stérols, par GLC	
- Cholestérol	Max 0,50%
- Brassicasterolo	Max 0,10%
- Campesterolo	Max 4,00%
- Stigmastérol (%)	< Camp.
- -sitostérol total	Minimum 93,0 %
- 7-Stigmastenolo	Max 0,50 %

- Érythrodiol + Uvaol	Max 4,50 %
- Stérois totaux	Min.1000 mg/kg
Somme des esters éthyliques - (FAEE C16+C18) mg/kg	Max 30
ECN42 (différence réelle théorique)	Max 0,2
Stigmastadieni (mg/kg)	Max 0,05
Céréale (C42+C44+C46) (mg/kg)	Max 150

Pour tous les paramètres non rapportés, le produit est conforme aux valeurs fixées dans le règlement UE 2104/2022 et ses modifications ultérieures et le Codex Alimentarius.

<u>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</u>	Le risque de contamination microbiologique de l'huile est considéré comme inexistant puisque les huiles ne constituent pas un substrat pour la croissance des micro-organismes car elles sont exemptes d'eau, de substances azotées et de glucides
--	--

<u>ALLERGÈNES</u>	Présence dans le produit	Présence dans le ligne de production	Présence dans agence	Risque de contamination croisée
1. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (épeautre et blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits dérivés 2. Crustacés et	NON	NON	NON	NON
produits à base de crustacés	NON	NON	NON	NON
3. Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON	NON
4. Poissons et produits à base de poisson	NON	NON	NON	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON	ET	ET	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON	ET	ET	NON
7. Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	NON	NON	NON	NON
8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et leurs produits	NON	NON	NON	NON
9. Céleri et produits à base de	NON	NON	NON	NON

céleri				
10. Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON	NON
11. Graines de sésame et produits à base de sésame	NON	NON	NON	NON
12. Anhydride soufre et sulfites, en concentrations supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	NON	NON	NON	NON
13. Lupins et produits à base de lupin	NON	NON	NON	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON	NON	NON

<u>CONDITIONS DE STOCKAGE</u>	Conserver dans un endroit frais et sombre, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
<u>NORMES DE PRODUCTION</u>	L'ensemble du cycle de production se déroule dans les conditions d'hygiène les plus rigoureuses. La gestion des bonnes pratiques opérationnelles pour atteindre des normes de santé optimales tout au long de la chaîne d'approvisionnement suit les dispositions des règlements CE 852/04 et 178/02. Toutes les activités sont coordonnées par le Responsable du Système d'Autocontrôle selon le manuel HACCP. Le processus de production est conforme aux procédures technologiques les plus rationnelles.
<u>OGM</u>	Le produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs et d'adjuvants qui contiennent, sont constitués de ou dérivent d'OGM
<u>RAYONNEMENTS IONISANTS</u>	Produit non traité par rayonnement ionisant.
<u>MODE D'EMPLOI</u>	Produit prêt à l'emploi et/ou à être utilisé comme ingrédient dans la préparation de produits destinés à l'alimentation humaine.
<u>RÉGIME VÉGAN ET VÉGÉTARIEN</u>	Le produit convient à la préparation de produits alimentaires végétaliens, car il n'est pas obtenu ou emballé à partir de matières premières, d'ingrédients, d'auxiliaires technologiques et d'additifs d'origine animale.
<u>DURÉE DE CONSERVATION / SCADENZA</u>	Durée de conservation minimale (DCM) fixée à 18 mois à compter de la date de mise en bouteille.

—

Les produits ne contiennent pas de gluten et l'usine de production ne transforme pas d'autres aliments qui en contiennent.

L'huile doit être conforme à la législation italienne et/ou européenne concernant les pesticides et autres
tout contaminant d'origine environnementale.

Toutes les valeurs rapportées dans cette fiche technique peuvent être sujettes à modification si les réglementations futures l'exigent.

MARQUE	COURONNE DE LA PRINCEPE
CONDITIONNEMENT	BOUTEILLE DE 1 LITRES
CODE INTERNE	6106
CODE EAN	8011577006106
PALETTISATION	12 pièces par paquet, 10 paquets par couche, 50 paquets par palette
DIMENSIONS DU CARTON	Hauteur 28 cm, Longueur 33 cm, Profondeur 24,5 cm.



MARQUE	COURONNE DE LA PRINCIPE UE/HORS UE
CONDITIONNEMENT	BOUTEILLE PET LT 1
CODE INTERNE	6090
CODE EAN	8011577006090
PALETTISATION	12 pièces par paquet, 10 paquets par couche, 60 paquets
par palette TAILLE DU CARTON	Hauteur 26 cm, Poumon 28 cm, Prof. 24,5 cm



MARQUE	COURONNE DE LA PRINCIPE UE/HORS UE
CONDITIONNEMENT	Bidon de 5 litres
CODE INTERNE	6083
CODE EAN	8011577006083
PALETTISATION	2 pièces par paquet, 17 paquets par couche, 85 paquets par palette
DIMENSION DU CARTON Hauteur	31 cm, Poumon 30,5 cm, Prof. 15 cm



