



Fiche technique

HUILE D'OLIVE

1^{ère} pression à froid

BIOLOGIQUE

Description :	Huile d'olives* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Nom latin :	Olea europaea
Origine :	Italie
Conditionnement :	5L et 10L
Conservation :	12 mois dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière
Valeurs sensorielles :	Couleur : vert clair Odeur : typique, odeur d'olive Goût : typique, goût olive Consistance : liquide
Fabrication :	Cette huile est pressée à froid à partir d'olives mures. Elle est pressée à max. 50°C et filtrée
Caractéristiques physico-chimiques :	Densité à 20°C : 0.913 Indice de peroxyde : <20mval O ² /kg Acidité : max.2 %
Analyse des acides gras :	C16 :0 : 7.5 à 20 % C16 :1 : max. 3.5 % C18 :0 : 0.5 à 5.0 % C18 :1 : 56 à 85 % C18 :2 : 3.5 à 20 % C18 :3 : max. 1.2 % C20 :0 : max. 0.7 % C20 :1 : max.0.4 % C22 :0 : max. 0.2 % C24 :0 : max. 0.2 %
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net