



Fiche technique

HUILE D'OLIVE DESODORISEE BIOLOGIQUE

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Description : | Huile d'olives* <i>*issues de l'agriculture biologique</i> |
| Nom latin : | Olea europaea |
| Certification : | IMO |
| Origine : | Tunisie |
| Conditionnement : | 190kg, 50kg, 27.6kg, 4.5kg |
| 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 froid, filtrée et ensuite désodorisée |
| 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