INFORMATION GÉNÉRALE		
Nom du Produit	HUILE D'OLIVE N° 1 ORIGAN	
Référence du Produit	115113	
Marque	CRITIDA	
Label Bio	GR-BIO-001	
Poids Net (en lt)	5	
Pays d'origine	GRÈCE	
Ingrédients	Huile d'olive extra vierge 100% biologique	
Description	Région : Messara - Crête Variété : 100% Olives Koroneiki Récolte : à la main - 2019-2020 Extraction : à froid et filtrée sur coton Acidité maximum: <0,8 % Fruité et arômes : Fruité mur, doux en bouche Avec une touche d'origan Une seule variété, une seule année de récolte, une seule zone de récolte !	

DURÉE ET CONDITIONS DE STOCKAGE	
Température de Conseravation pendant le Stockage	Conserver au frais (13oC 25oC) et à une humidité comprise entre 50% et 55%. Éviter l'exposition à la lumière directe du soleil. lumière directe du soleil

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS NUTRITIONELLES sur 100ml	
Energie (kJ)	3389
Energie (kcal)	824
Graissses	91,6g
dont acides gras saturés	14,5g
dont graisses mono-insaturées	70,9g
Trans graisses	0g
dont graisses mono-polysaturées	6,2g
Glucides	0g
dont sucres	0g
Fiblres alimentaires	0g
Protéines	0g
Sel	0g

ALLERGÈNES SELON LE RÈGLEMENT 1169/2011

Ingrédients et additifs provoquant une hypersensibilité selon la législation de l'UE	Utilisé dans le produit	Capable de croiser contaminer
Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON	NON
Blé	NON	NON
Seigle	NON	NON
Noix	NON	NON
Cacahuétes	NON	NON
Lait	NON	NON
Soja	NON	NON
Œufs	NON	NON
Poisson	NON	NON
Crustachés	NON	NON
Mollusques	NON	NON
Céléri	NON	NON
Lupin	NON	NON
Moutarde	NON	NON
Dioxyde de Soufre	NON	NON

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Odeur	Arôme typique de l'origan combiné à l'arôme et à la saveur de l'huile d'olive
Acidité	<0,3 %
Indice de peroxyde	≤20,0 / meq O2/kg
K232	≤2,5
K268	≤0,22
Densité relative	0,910-0,920 /g/Lt
Valeur de l'iode	75~94 /g/100g
Fruity median (Mf)	>0,0
Median of defect (Md)	0
Fatty acid ethyl esters	≤35 / mg/kg

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES/CHIMIQUES	
Composition en acides gras	
Myristic	≤0,03 %
Palmitic	7,00-20,00 %
Palmitoleic	0,30-3,50 %
Heptadecanoic	≤0,40 %
Heptadecenoic	≤0,60 %
Stearic	0,50-5,00 %
Oleic	55,00-85,00%
Linoleic	2,50-21,00%

Linolenic	≤1,00%
Arachidic	≤0,60%
Eicosenoic	≤0,50%
Behenic	≤0,20%
Lignoceric	≤0,20%
Composition en stérols	
Cholesterol	≤0,5%
Brasicasterol	≤0,1 %
Campesterol	≤4%
Stigmasterol	≤Campesterol %
δ7-stigmastenol	≤0,5%
Apparent β-sitosterol	≥93 %
Erythrodiol+Uvaol	≤4,5%
Total Sterols	≥1000 mg/kg
Autres caractéristiques de pureté	
Stigmastadienes	≤0,05 mg/kg
Total Transoleic isomers	≤0,05 %
Total translinoleic + translinolenic isomers	≤0,05 %
2-Glyceril monopalmitate	≤0,9 If total palmitic acid ≤14%
ΔECN42	≤ |0,20|
Waxes	C42 + C44 + C46 ≤ 150 mg/kg
Halogenated Solvents	≤0,1 mg/kg
Sum of Halogenated Solvents	≤0,2 µg/kg
Sum of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluorantheneand chrysene	<10 µg/kg
Benzo(a)pyrene	<2,0 µg/kg

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES	
MICROBIOLOGIQUE CONTENU	ABSENT

GGO's DÉCLARATION

Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients provenant d'OGM qui sont soumis à un étiquetage obligatoire en vertu du règlement CE N 1830/2003.
l'étiquetage obligatoire par le règlement CE N 1830/2003

CONTAMINANTS	
Sum of Dioxins (WHO-PCDD/F- TEQ)	≤0,75 pg/g
Sum of Dioxins and similar with PCB (WHO-PCDD/ F-PCB-TEQ)	≤1,25 pg/g
Sum of Dioxins not similar with PCB	≤40 ng/g
Fe	<3,0 mg/kg
Cu	<0,1 mg/kg
Pb	<0,1 mg/kg
As	<0,1 mg/kg

Zaba Commrece SRL (Bionaturels)
Adress: Rue du bosquet 12A, 1400 Nivelles, Belgique
Phone Number: 0032 (0)67 49 11 38
E-mail: info@bionaturels.be