INFORMATIONS GÉNÉRALES		
Nom du produit	BIO - HUILE D'OLIVE ORIGAN 5l - UNION FARMERS	
Référence produit	113003	
Marque	UNION FARMERS	
Label bio	GR-BIO-01	
Poids net (en kg)	5	
Pays d'origine	GRECE	
Ingrédients	huile d'olive extra vierge biologique de variété Koutsourelia and Koroneiki*, 0,1% de bouquets d'origan * *issu de l'agriculture biologique	
Description	Région : Aeghion Greece Variété Koutsourelia and Koroneiki Extraction : à froid et non filtrée Acidité maximum: <0,8% Fruité et arômes : Fruité vert, Très douce en bouche. Goût typé et légère amertume Une seule variété, une seule année de récolte, une seule zone de récolte !	

DURÉE ET CONDITIONS DE STOCKAGE	
Température de stockage	Conserver dans un endroit sec et frais.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g	
Energie (kJ)	3389
Energie (kcal)	824
Graissses	91,6g
dont acides gras saturés	12,8g
dont graisses mono-insaturées	70,5g
dont graisses mono-polysaturées	8,3g
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
Gluten	NON	NON
Sésame	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 ORGANOPÉRATOIRES	
Couleur	Vert à jaune
Goût	Onctueux, sucré, fruité, typique de l'huile d'olive.
Odeur	Bon, agréable, fruité,typique de l'huile d'olive.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES/CHIMIQUES	
Acidity:	≤ 0.8 %
K232:	≤ 2.50
K270:	≤ 0.22
Peroxide Value (meqO2/kg):	≤ 20.0
Total Sterols	min 1000 mg/kg of oil/fat)
Cholesterol	max 0.5 %
Cambisterol	max 4.0%
Stigmasterol	< Cambisterol
Erythrodiol & Uvaol	max 4.5
ΔECN42(ECN42 exp - ECN42)	≤ 0.2
Composition en acides gras	
Alkylesters	≤ 75mg/kg
Wax	≤ 150 mg/kg
Ethyl-esters	≤ 35 mg/kg
3,5 – Stigmastadiene content	≤ 0.05 mg/kg
Phthalic Acid Esters	

Bis-2-ethyl-hexyl-phthalate (DEHP)	<1.5mg/kg
Butyl-benzyl-phthalate (BBP)	<30.0 mg/kg
Di-butyl-phthalate (DBP)	<0.3 mg/kg
Total PAH	≤10.0µg/kg

DÉCLARATION OGM

Le produit ne contient pas d'OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM soumis à un étiquetage obligatoire conformément au règlement CE N 1830/2003. étiquetage obligatoire par le règlement CE N 1830/2003

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les processus mis en œuvre dans l'usine d'huile d'olive comprennent le stockage, le conditionnement et l'étiquetage de nos
produits conformément à la législation européenne et au guide d'hygiène n° 7 de l'EFET. Les principes de l'analyse des risques
et de la maîtrise des points critiques (HACCP) sont appliqués à toutes les étapes. Les caractéristiques de qualité sont conformes à la
législation de l'Union européenne (UE 2568/91) et aux modifications ultérieures de cette loi.
L'huile d'olive reçue est contrôlée par un personnel expérimenté, qui vérifie ses propriétés organoleptiques et chimiques.
Des contrôles de qualité sont effectués sur l'huile d'olive apportée par chaque producteur. De plus, des analyses de pesticides
et d'autres polluants sont effectuées sur des échantillons par des laboratoires accrédités (ISO 17025).

Une fois les contrôles de qualité effectués à la réception, l'huile d'olive est stockée dans des cuves en acier inoxydable,
séparément selon ses caractéristiques de qualité. Les lignes de production semi-automatisées comprennent
le filtrage, la mise en bouteille, le pesage, l'emballage, la mise en carton et la palettisation.
Les procédures de l'usine d'huile d'olive sont certifiées ISO 22000, ISO 9001, BRC et FSMA
Des programmes rigoureux de nettoyage et d'entretien sont mis en œuvre pour maintenir les installations de transformation et de stockage en très bon état.
Des programmes complets d'assainissement et de lutte contre les parasites, les rongeurs et les insectes sont mis en œuvre.
Une politique et une procédure d'hygiène du personnel ont été élaborées, documentées et mises en œuvre. La politique
comprend des procédures pour le lavage et/ou la désinfection des mains, les vêtements de protection, le port d'un couvre-chef et
l'hygiène personnelle. Le personnel est suivi par un médecin qui tient les registres appropriés.
Un système de traçabilité complet est en place, permettant de suivre l'huile d'olive de la ferme au produit final.
Des registres complets des données relatives à la qualité et à la production sont disponibles tant pour la matière première que pour le produit final
transformé.

INFECTIONS / SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES / CORPS ÉTRANGERS)

La teneur en certains polluants correspond aux exigences du règlement (CE) 915/2023 (teneurs maximales pour certains polluants) et ses modifications. Les niveaux de résidus de pesticides ne dépassent pas les limites fixées dans le règlement (CE) n° 1272/2008. 848/2018 sur la production biologique.

Zaba Commerce SRL (Biophysique)**Adresse:** Rue du bosquet 12A, 1400 Nivelles, Belgique**Numéro de téléphone:** 0032 (0)67 49 11 38**E-mail:** info@bionaturels.be