

#### Mode de fabrication

Les œillettes sont concassées et sont cuites pendant 30 minutes. Elles sont par la suite pressées pendant 3h00 et enfin filtrées.

*Aucun adjuvant n'est ajouté lors de la cuisson et la filtration ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ.*

#### Ingrédient

- Œillette d'origine française

*Nous attestons que l'huile vierge d'œillette est issue de 100% du fruit, aucun autre ingrédient n'est utilisé.*

#### Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 900 Kcal ou 3700 KJ
- Sel 0g
- Protéines 0 g
- Matière grasse 99.9 g dont :
  - **Acides gras insaturés** 79.8 g
  - **Acides gras saturés** 20.1 g
- Glucides 0 g dont :
  - **Sucre** 0 g
  - **Fibre Alimentaire** 0 g

#### Analyse organoleptique

- **Couleur** = Normal
- **Odeur** = pavot
- **Gout** = pavot

#### Condition de stockage

L'huile vierge d'œillette est disponible sous format bouteille de 10cl, 25cl, 50cl et 1L. Mais aussi sous format bidons (5L/25L)

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 8°C et 20°C

#### Durée de conservation

La durée limite d'utilisation optimale est de 16 mois.

La date limite de consommation est de 24 mois.

 <b>HUILERIE BEAUJOLAISE</b> Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier	<b>Fiche technique</b> Huile maison vierge <b>Œillette</b>	Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 30/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D011
--	--	---

## **TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES**

<b>Lait</b>	Absence
<b>Soja</b>	Absence
<b>Œuf</b>	Absence
<b>Poisson</b>	Absence
<b>Crustacée</b>	Absence
<b>Blé/gluten</b>	Absence
<b>Fruits à coque</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Sésame</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Sulfite</b>	Absence
<b>Arachide</b>	Absence
<b>Céleri</b>	Absence
<b>Moutarde</b>	<b><i>Possibilité de contamination croisée(*)</i></b>
<b>Mollusque</b>	Absence

**Autre** : aucun autre type d'allergène n'est présent (ou est susceptible d'être présent) dans le produit.

\* Après chaque type huile le matériel de production utilisé est lavé. Cependant le stockage des produits fini se fait dans le même entrepôt et le stockage des matières premières dans la même chambre froide.