

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p>Fiche technique Huile vierge Argan</p>	<p>Page 1 sur 2 Version : 01 Date : 21/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D004</p>
---	---	---

Mode de fabrication

Les amandes d'argan sont concassées et sont cuites. Elles sont par la suite pressées 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

-Amandes d'argan d'origine marocaine

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

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 805 Kcal ou 2270 KJ
- **Sel** : 0 g
- **Matière grasse** 91 g dont :
 - **Acides gras insaturés** = 80.0 %
 - **Acide gras saturés** = 20.0 %
- **Glucides** (assimilables) 0 g dont :
 - Sucre** 0g
 - Fibre alimentaire** 0g
- **Protéines** 0 g

Analyse organoleptique

- **Couleur** = Normal
- **Odeur** = caractéristique
- **Goût** = caractéristique

Condition de stockage

L'huile vierge d'argan 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 14°C et 27°C

Durée de conservation

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

La durée limite de conservation est de 24 mois.

 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p><u>Fiche technique</u> Huile vierge Argan</p>	<p>Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 21/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D004</p>
---	---	---

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

Lait	Absence
Soja	Absence
Œuf	Absence
Poisson	Absence
Crustacée	Absence
Blé/gluten	Absence
Fruits à coque	<i>Présence</i>
Sésame	Absence
Sulfite	Absence
Arachide	Absence
Céleri	Absence
Moutarde	Absence
Mollusque	Absence

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

Notre usine de production partenaire est 100% dédiée à la production d'huile d'argan. Aucun autre allergène ne peut donc être présent sur ce site de production.