

Mode de fabrication

Les graines de navette sont concassées et sont cuites pendant 30 minutes. Elles sont par la suite pressées pendant 2h30 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

- graines de navette d'origine française

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

Valeur nutritionnel (pour 100 g de produit)

- 900 Kcal ou 3698 KJ
- **Sel** 0 g
- **Matière grasse** 99.9 g dont :
 - Acides gras saturés 5.9 g
 - Acides gras saturés 94.0 g
- **Glucides** 0 g dont :
 - Sucre 0 g
 - Fibre alimentaire 0 g
- **Protéines** 0 g

Analyse organoleptique

- **Couleur** = Normal
- **Odeur** = Navette
- **Gout** = Navette

Condition de stockage

L'huile vierge de navette 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.


 <p>HUILERIE BEAUJOLAISE Jean-Marc Montegottero, Artisan huilier</p>	<p>Fiche technique Huile maison vierge Navette</p>	<p>Page 2 sur 2 Version : 01 Date : 30/07/2015 Code : A-Q-FT-H-D007</p>
---	--	---

TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES

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