

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Nos Huiles sont destinées à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liés à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité. / *Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector.*

DESCRIPTION PRODUIT / DESCRIPTION PRODUCT :

Ingrédients : 100% huile d'olive vierge extra, extraite à froid / *Extra virgin olive oil, cold extraction*
Huile de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. / *Superior category oil obtained directly from olives and only by mechanical processes.*

Nom latin / Latin name : *Olea europaea fruit oil*

Origine / Origin : Produit conditionné en France et obtenu à partir de fruits cultivés en Espagne / *Product packaged in France and obtained from Spain fruits.*

FABRICATION :

Les olives sont ramassées à maturité, triées puis entreposés quelques heures à 2 à 3 jours maximum. Elles sont ensuite lavées à l'eau puis broyées et malaxées afin de faciliter la sortie de l'huile d'olive.

La séparation de l'huile des eaux de végétation et des parties solides a lieu dans un décanteur centrifugeur. Ce pur jus naturel, non traité et fabriqué à basse température est absolument naturel. Aucun adjuvant n'est ajouté ; cette huile est dépourvue de tous antioxydants, BHA, BHT, TBHQ.

La dénomination d'huile d'olive vierge extra est donnée à l'huile dont l'acidité est obligatoirement inférieure ou égale à 0.8% (Législation européenne). Il faut en moyenne 5kg d'olives pour réaliser 1 litre d'huile. /

The olives are picked when ripe, sorted and then stored for a few hours for 2 to 3 days maximum. They are then washed with water and then crushed and kneaded to facilitate the removal of the olive oil.

The separation of the oil from the vegetation water and the solid parts takes place in a centrifuge decanter. This pure natural juice, untreated and produced at low temperature is absolutely natural. No adjuvant is added during ; this oil is without all antioxidants, BTA, BHT, TBHQ.

The organic extra virgin olive oil denomination is given to the oil of which the acidity is inferior or equal to 0.8% (European legislation). It takes an average of 5Kg of olives to make 1 litre of oil.

CARACTERISTIQUES / CHARACTERISTICS :

Couleur / <i>Color</i> : Jaune vert / <i>green yellow</i> Odeur / <i>Odor</i> : équilibrée / <i>balanced</i> Goût / <i>Taste</i> : équilibrée / <i>balanced</i>	Acidité / <i>Acidity</i> : < 0,8 % d'acide oléique / <i>oleic acid</i> Indice de peroxyde / <i>Peroxyde value</i> : < 20 mEq O ₂ / Kg Absorbance (270 nm): < 0,22 Densité / <i>Density</i> : 0,916 g/l
---	--

Composition acides gras moyenne / Medium fatty acid composition :

Acide palmitique / palmitic acid	(C16:0)	13,1 %
Acide palmitoléique / palmitoleic acid	(C16:1)	1,1 %
Acide stéarique / stearic acid	(C18:0)	2,9 %
Acide oléique / oleic acid	(C18:1)	74,6 %
Acide linoléique / linoleic acid	(C18:2)	6,4 %
Acide linoléique / linolenic acid	(C18:3)	0,8 %
Acide arachidique / arachidic acid	(C20:0)	0,4 %
Acide béhénique / behenic acid	(C22:0)	0,1 %
Acide lignocérique / lignoceric acid	(C24:0)	0,1 %

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Average nutritional values per 100 g :

Valeur énergétique / <i>Energy value</i>	3700 KJ / 900 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	100 g
Dont Acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i>	16 g
Dont Acides gras mono insaturés / <i>of which mono unsaturated fatty acids</i>	75 g
Dont Acides gras poly insaturés / <i>of which poly unsaturated fatty acids</i>	7 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	0 g
Dont sucres / <i>of which sugars</i>	0 g
Fibres alimentaires / <i>Dietary fiber</i>	0 g
Protéines / <i>Proteins</i>	0 g
Sel (sodium) / <i>Salt</i>	0 mg
Vitamines E / <i>Vitamins E</i>	27 mg

REGLEMENTATION / REGULATIONS:

Norme commerciale applicable aux huiles d'olive et huiles de grignon d'olive / Commercial standard applicable to olive oils and olive-pomace oils : Ce produit est conforme à la norme COI T.15 n°3 Révision 8 (février 2015) / *This product complies with COI standard T.15 n° 3 Revision 8 (February 2015).*

Règlement relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive / Regulation on marketing standard for olive oil : Ce produit est conforme au RCE n°29/2012 et ses modifications ultérieures (règlement d'exécution UE n°1335/2013) / *This product complies with RCE n°29/2012 and its subsequent modifications (EU implementing regulation n°1335/2013).*

Règlement relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes / Regulation relating to the characteristics of olive oils and olive-pomace oils and to the methods of analysis relating thereto : Ce produit est conforme au RCE n°2568/91 ainsi que ses modifications ultérieures (RCE n°1348/2013 + règlement délégué UE 2015/1830) / *This product complies with RCE n°2568/91 and its subsequent modifications (RCE n°1348/2013 + delegated regulation UE 2015/1830).*

Pesticides : Ce produit est conforme aux au règlement CE n°396/2005 et à son règlement d'application CE n°400/2014. / *This product is in accordance with EC regulations n°396/2005 and n°400/2014.*

OGM / GMO : Ce produit ne contient pas d'OGM, conformément aux règlements CE n°1829/2003. / *This product does not contain GMOs, in accordance with EC regulations n°1829/2003.*

Ionisation / ionization: Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation. / *This product has not treated with ionization.*

Contaminants : ne contient pas de contaminants, conformément aux règlements CE n°1881/2006 et de tous ses amendements. / *Contaminants levels are in accordance with regulation (EC) No 1881/2006 and its amendments.*

HACCP : Conformément à la réglementation européenne en vigueur, et au Règlement CE N°852/2004 « relatif à l'hygiène des denrées alimentaires » et ses modifications, l'Huilerie Beaujolaise a mis en place une étude, un programme ou des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes de l'HACCP. Ceux-ci s'appliquent à tout type de danger potentiellement présent dans les produits : dangers physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes notamment. / *In accordance with the European regulations in force, and in particular the EC Regulation 852/2004 "on the hygiene of foodstuffs" and its amendments, the manufacturer has set up a study, program or food safety procedures based on the principles of HACCP. These apply to any type of hazard potentially present in the products: physical, chemical, microbiological, allergenic hazards.*

L'Huilerie Beaujolaise garantit être muni d'un système de **traçabilité** fiable, lui permettant :

- de remonter de son produit fini jusqu'à la matière première mise en œuvre et les fournisseurs correspondants,
- de redescendre de la matière mise en œuvre jusqu'au produit fini livré chez le client,
- de retracer les emballages utilisés dans chaque lot de production. /

*The manufacturer guarantees to be equipped with a reliable **traceability** system, allowing him:*

- *to go back from the finished product to the raw material used and to the corresponding suppliers,*
- *to go down from the raw material to the finished product delivered to the customer,*
- *to trace the packaging used in each production batch.*

CONDITIONNEMENTS / PACKAGING :

A conserver de préférence au sec et à l'abri de la lumière. A conserver entre 8°C et 20 °C. A partir d'une température de stockage inférieure à 15°C, l'huile se fige (aspect : points blancs sur la paroi de la bouteille). Ce phénomène est tout à fait naturel, il est dû à une haute teneur en acide oléique. Il n'altère en rien la qualité de l'huile. L'aspect de cette dernière redevient normal à une température de 20°C./

Store in a dry place et without light. Store between 8°C et 20 °C. If stored below 15 °C, the oil congeals and white spots can be seen on the wall of the bottle. This phenomenon is completely natural and is due to the oil's high oleic acid content. It does not affect the quality of the oil. The oil's appearance returns to normal at a temperature of 20 °C.

	FICHE TECHNIQUE HUILES / OILS TECHNICAL DATA SHEET	FT-001 Version : 00 Date de création : 12/02/20 Page : 4
--	---	---

Code Articles / Articles code	BOVE 500	BOVE 100	BOVE 50	BOVE 25	BOVE 10	BOVE 02
Volume	Bidon 5L	Bouteille 1L	Bouteille 50cL	Bouteille 25cL	Bouteille 10cL	Bouteille 2cL
DDM / Best before date	16 mois	18 mois à date de conditionnement				

Emballage / Packaging : L’Huilerie Beaujolaise atteste que les emballages primaires des produits sont aptes au contact alimentaire.

Les emballages primaires sont conformes aux règlements européens (CE) n°1935/2004, (CE) n°2023/2006 et à la directive (CE) n°94/62 dans sa version consolidée.

L’huilerie Beaujolaise garantit que les emballages utilisés n’altèrent pas la composition et les caractéristiques organoleptiques des aliments. / *Huilerie Beaujolaise certifies that the primary packaging of the products is suitable for food contact. The primary packaging complies with European regulations (EC) No. 1935/2004, (EC) No. 2023/2006 and Directive (EC) No. 94/62 in its consolidated version. Huilerie Beaujolaise guarantees that the packaging used does not alter the composition and organoleptic characteristics of the food.*

Allergènes / Allergens :

Informations allergènes CE n°1169/2011	Composant présent (X)	Nature de l'ingrédient / <i>Ingredient type</i>	Contamination croisée (Risque de traces d'allergènes) / <i>Cross contamination</i>
Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</i>	-		-
Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		Présence sur ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-line presence but risk of cross-contamination under control</i>
Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk</i>	-		-
Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Junglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		Présence sur site et ligne de conditionnement de fruits à coques – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-site and on line presence nuts but risk of cross-contamination under control</i>
Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		Présence sur site et ligne de conditionnement – risque de contamination croisée sous contrôle / <i>On-site and on line presence but risk of cross-contamination under control</i>
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupine</i>	-		-
Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-