

	<b>HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIOLOGIQUE</b>	DATE : MARS 2021
		INDICE DE REVISION : 14
Jules BROCHENIN S.A. LE GRAND DEVES ROUTE DE NYONS 26790 TULETTE Code emballer : 262201 – Code conditionneur huile d'olive : 2601N/O		
Nom scientifique : <i>Olea europaea sativa</i>		Nature : Fruit oléagineux
Ingrédient : Huile d'olive vierge extra biologique		
Mode de production : Agriculture biologique		Organisme certificateur : Ecocert
Traitement : Extraction à froid	Spécification : Huile vierge extra extraite à froid. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.	
Conseils d'utilisation : Assaisonnement et cuisson (température maximale conseillée : 180°C)		
Origine (Règlement CE N°29/2012 du 13 janvier 2012 et règlement CE N°834/2007) : Assemblage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne et non originaires de l'Union – Agriculture UE/non UE		

D'après le règlement CE 702/2007 du 21 juin 2007, règlement CE 1019/2002 du 13 juin 2002, règlement CE 796/2002 du 6 mai 2002, règlement UE n°61/2011 du 24 janvier 2011, Règlement UE 29/2012, règlement UE 1348/2013, règlement 2015/1830, règlement 2015/1833, règlement 2016/2095. Codex STAN 33 -1981 (Rév. 2-2003)– Norme Codex pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive. Manuel des corps gras – règlement UE 2019-1604

D'après la réglementation liée à l'agriculture biologique règlement CE N°834/2007 du 28 juin 2007 et règlement CE N°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 ainsi que leurs modifications ultérieures.

Règlement 1169/2011 et ses rectificatifs. et règlements d'exécution dont règlement UE 2018/775

	CRITERES	METHODE	UNITE	VALEUR LIMITE	REGLEMENTATION
Physiques	Densité	<i>NF ISO 6883</i>	-	0,910 - 0,916	Codex alimentarius
	Indice de réfraction (20°C)		-	1,467 - 1,471	
	Indice d'iode	<i>NF EN ISO 3961</i>	-	75 - 94	
	Indice de saponification	<i>NF ISO 3657</i>	mgKOH/g	184 - 196	
Chimiques	Indice de peroxyde- départ	<i>NF EN ISO 3960 : 2010</i>	mEqO <sub>2</sub> /kg	≤ 20	Codex alimentarius/ Règlement UE 1348/2013, règlement 2019-1604
	Acidité oléique- départ	<i>NF EN ISO 660 : 2009</i>	%	≤ 0,8	
	Coefficient d'extinction spécifique K 232- départ	<i>Règlement CEE n°2568/91 annexe IX</i>	-	≤ 2,50	
	Coefficient d'extinction spécifique K268 ou K 270- départ	<i>Règlement CEE n°2568/91 annexe IX</i>	-	≤ 0,22	
	Delta K	<i>Règlement CEE n°2568/91 annexe IX</i>	-	≤ 0,01	
	Humidité et matières volatiles	<i>ISO 665 : 2000</i>	%	< 0,2	Codex alimentarius
Microbiologiques	<b>NON CONCERNE</b> L'huile est un milieu stérile sans air ni eau, où les bactéries, qu'elles soient aérobies ou anaérobies, ne peuvent se développer et se maintenir.				
Organoleptiques	Aspect	Fluide au dessus de 12°C Peut se troubler et figer à température inférieure			
	Couleur	Jaune or à vert foncé			
	Flaveur	Goût fruité d'olive, sans excès d'amertume ou de piquant, agréable en bouche et sans défauts marqués			
	Médiane du défaut	Annexe XII du règlement CE 2568/91 modifiée par le règlement UE 1348/2013	Md=0		Règlement UE 1348/2013, règlement 2019-1604
	Médiane du fruité		Mf>0		
Composition	Teneur en insaponifiable	<i>NF EN ISO 3596 + 18609</i>	%	≤1.5	Codex alimentarius
	Stérols totaux	<i>NF ISO 6799</i>	mg/kg	≥1000	
	Cholestérol	<i>Annexe V du règlement CE 2568/91 modifiée par le règlement UE 1348/2013</i>	% des stérols totaux	≤0,5	
	Brassicastérol		%	≤ 0,1	
	Campestérol		%	≤ 4	
	Stigmastérol		%	< Campesterol	
	Beta sitostérol apparenté : Delta-5-23-		%	≥ 93	

	stigmastadiénol + Clérostérol + Bêta-sitostérol + Sitostanol + Delta-5-Avéna-stérol + Delta-5-24-stigmastadiénol			Règlement UE 1348/2013, règlement 2019-1604
	Delta-7-stigmastérol		% ≤ 0,5	
	Erythrodiol et uvaol		% ≤ 4,5	
	Tocophérols	<i>NF ISO 9936</i>	mg/100g 5 - 15	Codex alimentarius
	Vitamine E		mg/100g 2 - 13	Codex alimentarius
	Cires C42+C44+C46	<i>Annexe XX du règlement CE 2568/91</i>	mg/kg ≤ 150	
	2 glycéryl monopalmitate	<i>Annexe VII du règlement CE 2568/91</i>	% ≤ 0.9 si % acide palmitique total ≤ 14% ≤ 1.0 si % acide palmitique total > 14%	Règlement UE 1348/2013, règlement 2019-1604
	Stigmastadiène	<i>NF EN ISO 15788-1 et annexe XVII du règlement CE 2568/91</i>	mg/kg ≤ 0,05	
	Différence ECN 42 HPLC et calcul théorique	<i>Annexe XVIII du règlement CE 2568/91</i>	≤ 0,2	
	Valeur nutritionnelle pour 100g		kJ (kcal) 3700 (900)	
	Matières grasses		100	
	Dont acides gras saturés		8 – 26.4	
	Dont acides gras mono-insaturés		55.3- 87.2	
	Dont acides gras polyinsaturés		2.5 - 22	
	Glucides		0	
	Dont Sucres		0	
	Proteines		0	
	Sel		0	
	Détail des acides gras :			
	Acide myristique (C14:0)		≤ 0,03	
	Acide palmitique (C16:0)		7,5 - 20	
	Acide palmitoléique (C16:1)		0,3 - 3,5	
	Acide margarique/heptadécanoïque (C17:0)		≤ 0,4	
	Acide heptadécénoïque (C17 :1)		≤ 0,6	
	Acide stéarique (C18:0)		0,5 - 5	
	Acide oléique (C18:1)		55 - 83	
	Acide linoléique (C18:2, ω6)		2,5 - 21	
	Acide alpha - linoléique (C18:3, ω3)		≤ 1.0	
	Acide arachidique (C20:0)		≤ 0,6	
	Acide écosénoïque (C20 :1)		≤ 0,5	
	Acide béhénique (C22:0)		≤ 0,2	
	Acide érucique (C22 : 1)		ND	
	Acide lignocérique (C24:0)		≤ 0,2	
	Somme des isomères transoléiques		≤ 0.05	
	Somme des isomères translinoléiques + translinoléiques		≤ 0.05	
	Esters éthyliques d'acides gras (EEAG)	<i>Annexe XX du règlement CE 2568/91</i>	mg/kg ≤ 35	Règlement UE 2015/1830, règlement UE 2016/2095, règlement 2019-1604
Contaminants	Aflatoxines (B1, B2, G1 et G2)	EN 14123 – HPLC/FLUO	ppb ≤ 4	<i>Règlement CE 1881/2006 et ses modifications</i>
	Aflatoxine B1		ppb ≤ 2	

Métaux lourds (Plomb et Arsenic)	<i>NF EN 14084 et NF EN 13805 – LFGB-L00.00.19/3</i>	ppm	≤0,1 chacun	<i>Règlement CE 1881/2006 et ses modifications et Codex alimentarius</i>
Cuivre	<i>NF EN ISO 11885</i>	ppm	≤0.1	<i>Codex alimentarius</i>
Fer	<i>NF EN ISO 11885</i>	ppm	≤3	
HAP : B(a)P	<i>Selon UE 208/2005 - GC-MS</i>	ppb	≤ 2	<i>Règlement UE 835/2011</i>
Somme des benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène	<i>Selon UE 208/2005 - GC-MS</i>	ppb	≤ 10	
Dioxines (PCDD/F)	HRGC-HRMS – EC reg 589/2014 et EC reg 709/2014	pg/g	≤ 0,75	<i>Règlement UE 1259/2011</i>
Dioxines et PCB de type dioxine (PCDD/F+PCB)		pg/g	≤1.25	
Somme des PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180		ng/g	≤40	
Pesticides organochlorés et organophosphorés, pyréthrénoïdes de synthèse, piperonyl butoxide	<i>Adaptée de la norme NF EN 15662/NF EN 1528</i>	ppm	Selon réglementation	<i>Règlement CE 396/2005 et ses modifications et réglementation liée à l'agriculture biologique</i>
Mélamine		mg/kg	≤2.5	<i>Règlement UE n°594/2012</i>

INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE	
Durée de conservation (DLUO)	18 mois à partir de la date de conditionnement (3 mois après ouverture) dans les conditions de conservation requises.
Conditions de conservation	Tenir à l'abri de la lumière et de la chaleur. Bien reboucher l'emballage contenant l'huile après usage. Placée à température trop basse, l'huile peut figer (formation de cristaux blancs) n'altérant en rien sa qualité. Ces cristaux disparaissent si l'huile est replacée à température ambiante.
Informations nutritionnelles	Riche en acides gras mono-insaturés– règlement UE 1924/2006 modifié par le règlement UE 116/2010
Allergène/OGM/nanomatériaux	La société JULES BROCHENIN SA garantit l'absence d'OGM et de nanomatériaux dans ses matières premières. Le risque de présence fortuite de substances allergéniques est également maîtrisé.
Ionisation/hydrogénation	La société JULES BROCHENIN SA garantit qu'aucun des produits n'a subi de traitement d'ionisation/d'hydrogénation.
Autres informations	Ce produit s'inscrit dans le cadre d'un régime végétalien, végétarien et convient aux personnes intolérantes au lactose et au gluten.