

SPECIFICATIONS TECHNIQUES : HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

COOKWITHME

- **NOM COMMERCIALE DU PRODUIT :** Huile d'Olive Extra Vierge Cookwithme
- **CLASSIFICATION SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR :** R.D. 308/1983 et Règlement 2568/91.
- **MARQUE COMMERCIALE:** DO / D-OLIVA
- **COMPOSITION (INGRÉDIENTS) :** Huile d'Olive uniquement
- **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**
 - Acidité (% acide oléique) : Max. 0,5 %
 - Indice de Peroxydes (meq/Kg) : 5,4
 - K270 : 0,14
 - K232 : 1,57
 - Humidité et matières volatiles (m/m) : $\leq 0,2$
 - Impuretés insolubles dans l'éther de pétrole (m/m) : $\leq 0,1$
 - Esters Éthyliques : Max. 20
 - Benzo(a)pyrène : $\leq 2,0 \mu\text{g}/\text{kg}$
 - Σ H.P.A. : $\leq 10 \mu\text{g}/\text{kg}$
 - Plomb : $\leq 0,1 \text{ ppm}$
 - Dioxines et PCB : Somme des dioxines (EQT PCDD/F-OMS) (32) $\leq 0,75 \text{ pg}/\text{g}$ graisse; Somme des dioxines et PCB similaires aux dioxines (EQT PCDD/FPCB OMS) (32) $\leq 1,25 \text{ pg}/\text{g}$ graisse; Somme de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (IEM-6) $\leq 40 \text{ ng}/\text{g}$ graisse
 - Contenu maximal de chaque solvant halogéné : 0,1 mg/kg
 - Contenu maximal de la somme des solvants halogénés : 0,2 mg/kg
 - Acide Érucique : 20 g/kg
 - Pesticides selon le règlement 396/2005
- **LIMITES MICROBIOLOGIQUES :**
 - Listeria monocytogenes $\leq 100 \text{ ufc}/\text{g}$
 - Caractérisation du produit : L'huile d'olive vierge extra est un aliment prêt à la consommation, non susceptible à la prolifération de Listeria monocytogenes, selon le règlement 2073/2005. Il n'est donc pas utile de réaliser des tests analytiques pour ce paramètre, car l'activité de l'eau dans l'AOVE est inférieure à 0,92, selon la note 8 dudit règlement.
-



huiles & condiments

- **DESCRIPTION:** Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques.
- **CENTRE D'EMBALLAGE :** Emballage La Rinkona; 12 Avenue Del Olivar, 29310 Villanueva de Algaidas (Málaga)
- **ÉTIQUETAGE DESTINÉ À LA CONSOMMATION FINALE :**
 - DÉNOMINATION DU PRODUIT : Huile d'Olive Extra Vierge
 - INFORMATIONS SUR LA CATÉGORIE DE L'HUILE : Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques.
 - PAYS D'ORIGINE : ESPAGNE
 - CONDITIONS SPÉCIALES DE CONSERVATION : À l'abri de la chaleur et de la lumière (spécifique à l'huile d'olive)
 - IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE : DOLIVA SPAIN SL ; 9 Rue Nueva, 29601 Marbella
 - QUANTITÉ NÉTTE : 100 ml, 250 ml, 500 ml.
 - MARQUAGE DES DATES : À consommer de préférence avant la fin de : (indication du mois et de l'année) mois/xx
 - LOT : six chiffres :
 - 2 premiers chiffres : ordre d'emballage dans la semaine en cours.
 - 2 chiffres suivants : semaine de l'année julienne en cours.
 - 2 dernières chiffres: dernières chiffres de l'année d'emballage.
- **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES:**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes pour 100 g.)
Valeur énergétique : 3700 kj (900kcal)
Graisses : 99,9g dont Saturées: 13,8g monoinsaturées : 81,8g Polyinsaturées : 4,2g
Glucides: 0g dont Sucres: 0g Fibres alimentaires: 0g
Protéines: 0g
Sel: 0g

- **CONDITIONS DE STOCKAGE :** Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri des fortes odeurs et des sources de contamination. Préserver de la lumière.
- **CONDITIONS DE TRANSPORT :** Conteneur de véhicule préparé à cet effet. Ne pas mélanger avec des produits non alimentaires. Emballage retiré du sol.

- **DESTINATION FINALE PRÉVUE POUR LE PRODUIT** : Consommateur final.
- **DATE DE CONSOMMATION PRÉFÉRENTE** : Douze mois (national et exportation)
- **LOGISTIQUE** : Unités de consommation : constituées par des emballages de canettes de 500 ml, 250 ml et 100 ml avec un bouchon inviolable en plastique monobloc et un étiquetage en polypropylène.
 - **Regroupement** :
 - 500 ml : 10 canettes dans une boîte en carton ondulé imprimé et collée par points de colle chaude.
 - 250 ml : 15 canettes dans une boîte en carton ondulé imprimé et collée par points de colle chaude.
 - **Palette Européenne** :
 - 500 ml : 80 boîtes par palette (800 canettes de 500 ml) regroupées en 5 couches de 16 boîtes chacune, rétractilées avec du polyéthylène extensible. Poids brut approximatif 450 kilos.
 - 250 ml : 90 boîtes par palette (1350 canettes de 250 ml) regroupées en 6 couches de 15 boîtes chacune, rétractilées avec du polyéthylène extensible. Poids brut approximatif 450 kilos.
- **EAN 13** : 8437010722806
- **MODE D'EMPLOI** : Se consomme directement et/ou pour une utilisation en cuisine :
 - À cru, une fois l'emballage ouvert, toujours conserver avec le bouchon en place, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
 - Pour la friture : l'utilisation indéfinie du même huile pour la friture entraîne une détérioration de ses caractéristiques physico-chimiques. Il n'est pas recommandé de reconstituer de manière répétée l'huile consommée avec de l'huile fraîche. Une fois l'huile utilisée épuisée, vider complètement le récipient de friture, le nettoyer et renouveler l'huile. Ne pas dépasser 200°C lors de la friture.

- **ALLERGÈNES** : Ne contient pas d'allergènes.

PRODUIT	INGRÉDIENTS	POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	NON	NON
CRUSTACÉS ET/OU PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS	NON	NON
POISSON ET/OU PRODUITS À BASE DE POISSON	NON	NON
ŒUFS ET/OU PRODUITS À BASE D'ŒUFS	NON	NON
LAIT ET/OU DÉRIVÉS	NON	NON
ARAIGNÉES ET/OU PRODUITS À BASE D'ARAIGNÉES	NON	NON
FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS	NON	NON
ALTRAMUCES ET DÉRIVÉS	NON	NON
SOJA ET/OU PRODUITS À BASE DE SOJA	NON	NON
CELERI ET/OU PRODUITS DÉRIVÉS	NON	NON
MOUTARDE ET/OU PRODUITS DÉRIVÉS	NON	NON
GRAINS DE SÉSAME ET/OU PRODUITS À BASE DE GRAINS DE SÉSAME	NON	NON
DIOXYDE DE SOUFRE ET/OU SULFITES	NON	NON
MOLLUSQUES ET/OU PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	NON	NON

- **DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES :**

- Ne contient pas de parasites, de micro-organismes indésirables, de pesticides ou de substances toxiques, décomposées ou étrangères qui ne peuvent pas être réduites à un niveau acceptable par une classification et/ou des élaborations normales (Règlement (CE) 852/2004 et Règlement 1881/2006) (Règlement 396/2005 et modifications).
- Pour sa fabrication, transformation et stockage, le Code International Recommandé de Pratiques – Principes Généraux d'Hygiène des Aliments (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) du Codex) a été suivi.
- Ne provient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).



huiles & condiments

- Le produit ne relève pas du champ d'application des Règlements (CE) 1829/2003 (aliments et aliments pour animaux OGM) et (CE) 1830/2003. C'est-à-dire qu'il ne contient pas et n'est pas composé d'OGM, n'a pas été produit à partir d'OGM et ne contient pas d'ingrédients produits à partir d'OGM. Par conséquent, il n'est pas soumis aux exigences spécifiques en matière d'étiquetage établies par le règlement mentionné.
- Aucun changement ne sera apporté au produit fourni sans que le client en soit préalablement informé.