

SPECIFICATIONS TECHNIQUES : HUILE D'OLIVE ET ORANGES

FRAÎCHES

- **NOM COMMERCIALE DU PRODUIT** : Huile d'Olive et oranges fraîches
- **CLASSIFICATION SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR** : Huile d'olive extra vierge et oranges fraîches
- **MARQUE COMMERCIALE**: DO / D-OLIVA
- **ORIGINE DE L'OLIVE** : Olives provenant de fermes des provinces de Séville et de Malaga.
- **DESCRIPTION**: Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement à partir d'olives et uniquement par des procédés mécaniques. Mouture simultanée des olives avec les oranges fraîches dans une micro-oliveraie portable.
- **COMPOSITION (INGRÉDIENTS)** : Huile d'Olive Vierge Extra de la variété Hojiblanca et oranges entières naturelles sans aucun additif.
- **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** :
 - Acidité (% acide oléique) : Max. 0,2 %
 - Indice de Peroxydes (meq/Kg) : 2
 - Cires (C42 + C44 + C46) : <40 mg/kg
 - Cires (C40 + 42 + C44 + C46) : 49 mg/kg
 - K268 : 0,11
 - K232 : 1,57
 - Évaluation organoleptique : 4,8
- **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 et oranges fraîches
 - 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 :

docile

huiles & condiments

- 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 : 3389 kj (824kcal)
Graisses : 91,6g dont Saturées: 14,01g
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 PRÉFÉRANTE** : 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** : 250 ml.: 1698158650216 // 500 ml.: 1719913844661



huiles & condiments

- **MODE D'EMPLOI** : se consomme directement et/ou comme usage en cuisine, adapté à la consommation à cru ainsi qu'à la cuisson par traitement thermique.
- **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.