

SPECIFICATIONS TECHNIQUES : HUILE D'OLIVE DIGNE LES

BAINS EN FLEURS

- NOM COMMERCIALE DU PRODUIT : Huile d'Olive Digne les Bains en fleurs
- CLASSIFICATION SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR : condiment préparé
- MARQUE COMMERCIALE: DO / D-OLIVA
- COMPOSITION (INGRÉDIENTS) : Huile d'Olive Extra Vierge ; thym ; laurier ; romarin ; huile essentielle de lavande bio de Provence.
- DESCRIPTION: Réception de l'huile (obtenue uniquement à partir du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques dans des conditions, notamment thermiques, qui ne provoquent pas d'altération de l'huile, n'ayant subi d'autre traitement que le lavage, la décantation, la centrifugation et le filtrage) à température ambiante et stockée dans un réservoir ; on ajoute du thym, du laurier du romarin, et de l'huile essentielle de lavande bio de Provence en le maintenant en macération pendant six heures à une température $\leq 45^{\circ}\text{C}$. Ensuite, elle est filtrée et conditionnée dans différents formats en matériaux autorisés, puis stockée dans l'entrepôt des produits finis jusqu'à son expédition.
- ÉTIQUETAGE DESTINÉ À LA CONSOMMATION FINALE :
 - DÉNOMINATION DU PRODUIT : Huile d'Olive Digne les Bains en fleurs
 - 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 NÈTTE : 250 ml (Selon format)
 - 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 : 100g dont Saturées: 15g monoinsaturées : 78g Polyinsaturées : 6,8g

docile

huiles & condiments

Glucides: 0g dont Sucres: 0g Fibres alimentaires: 0g
Protéines: 0g
Sel: 0g

- CONDITIONS DE STOCKAGE : Conserver dans un endroit frais et sec.
- 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)
- EMBALLAGE: bouteilles de 250 ml et 500 ml.
- MODE D'EMPLOI : Ne s'applique pas. Se consomme directement.
- LIMITES MICROBIOLOGIQUES :
 - Listeria monocytogenes ≤ 100 ufc/g
- LIMITES PHYSICO-CHIMIQUES :
 - Mélamine $\leq 2,5$ (mg/kg)
 - Acide érucique ≤ 50 (g/kg)
 - Plomb $\leq 0,1$ (mg/kg)
 - Étain ≤ 200 (mg/kg)
 - Esters glycidyliques d'acides gras exprimés en glycidol ≤ 1000 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
 - Somme des dioxines et furanes (EQT PCDD/F-OMS) $\leq 0,75$ pg/g graisse
 - Somme des dioxines, furanes et PCB similaires aux dioxines (EQT PCDD/FPCB OMS) (32) ... $\leq 1,25$ pg/g graisse
 - Somme de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB180 (IEM-6) ... ≤ 40 ng/g graisse
 - Benzo(a)pyrène $\leq 2,0$ ($\mu\text{g}/\text{kg}$ poids frais)
 - Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène ... $\leq 10,0$ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
- 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).
- Produit non irradié