



**Jean
Bouteille**

FICHE TECHNIQUE

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - SUBTILE

Doc : JBO058BIB10_FT_FR004-JB Fait le : 17/11/20 Version : 001

LA CUISINE – Huile d'olive



Référence du produit : **JBO058BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

100% Huile d'olive vierge extra biologique.

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.

1 INFOS PRODUIT :

ORIGINE : Tunisie



2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES :

SPÉCIFICITÉS : Profil organoleptique SUBTILE

DÉGUSTATION :

- **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.

UTILISATION : Assaisonnement et cuisson (température maximale conseillée : 180°C).

3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Densité : 0,910 - 0,916

Acidité alpha-linolénique : <0,8 %

Aspect : Fluide au dessus de 12°C.

Peut se troubler et figer à température inférieure

Microbiologique : 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.

4 INFOS NUTRITIONNELLE :

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	3700 (900)
MATIÈRES GRASSES	g/100g	100g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		8-26,4
DONT ACIDES GRAS MONOINSATURÉS		55.3- 87.2
DONT ACIDES GRAS POLYINSATURÉS		2.5 - 22
GLUCIDES		0
DONT SUCRES		0
PROTÉINES		0
SEL		0

- **Absence d'OGM & de nanomatériaux**
- Le risque de présence fortuite de substances allergéniques est également maîtrisé.

Ce produit s'inscrit dans le cadre d'un régime végétalien, végétarien et convient aux personnes intolérantes au lactose et au gluten

Zoom sur la production!

Extraction à froid, uniquement par des procédés mécaniques.



INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

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.	
DDM BIB FERME	18 mois	
DDM BIB OUVERT	6 mois	
DMM CONSO	3 mois dans les conditions de conservation requises.	

DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	OUI
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	OUI
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	OUI
ROBINET NÉCESSAIRE	Robinet intégré (VITOP)

LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-01 Agriculture Non UE
CONDITIONNEMENT	
CODE EMBALLEUR	262201
CODE CONDITIONNEUR HUILE D'OLIVE	2601N/O

