

Code fournisseur	Fiche Technique		
0	Préparation alimentaire à base d'HUILE D'OLIVE à l'Ail		
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

<u>Production :</u>	Mélange de 2 ingrédients.	<u>Ingrédients :</u> huile d'olive vierge extra, ail pétales 2%.
<u>Origine :</u>	Fabriquée en France	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur:</u> olive aillée
<u>Couleur :</u> jaune or, reflets verts avec dépôt de pétales blanches.

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
0	0	0

OGM : absence
Ionisation : absence
Allergènes :absence

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	900 kcal	3700 Kj	
Matières grasses	100 g		plomb/arsenic (ppm) < 0,1 benzo (a)pyrène (ppb)< 2
dont acides gras saturés	17 g		
Protéines		0	
Glucides		0	
dont sucres			
Sel		0	

dioxines et dioxines de type PCB : somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ< 0,75 pg/g de graisses
somme des dioxines et PCB (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)< 1,25 pg/g de graisses
somme des PCB28, PCB138, PCB153, PCB180 < 40ng/g de graisses

Conditions de stockage

<u>DDM :</u> 24 mois
<u>Conservation :</u> à conserver dans un endroit sec, tempéré et à l'abri de la lumière

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation :</u> entrées, assaisonnements, cuisson.	<u>Photo :</u>
---	----------------