

	<b>Spécifications du produit /</b> <b>Spécification de produit</b>	spécification. N°/Spéc. N° : 0011 Nombre de pages / Pages : 6 révision :      Date de sortie : 01/06/2015 Date de 06/06/2022
--	-----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Nom du produit</b> <b>Nom du produit:</b>	Date d'impression/ Date 12/09/2022 d'impression : GRIGNONS - HUILE D'OLIVE GRIGNONS - HUILE D'OLIVE
-------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fabricant: Producteur:	, République tchèque/ République tchèque Ekokoza sro Fryčovice 297 73945, Fryčovice
---------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Popis produktu / Description du produit	
Ingrédients:	100% grignons d'huile d'olive
Ingrédients:	100% huile de grignons d'olive
Huile contenant uniquement des huiles obtenues par transformation de grignons d'olive et des huiles obtenues directement à partir d'olives.	
Huile composée exclusivement d'huiles obtenues par transformation de grignons d'olive et d'huiles obtenues directement à partir d'olives.	
Additif / Ne contenant pas d'additifs alimentaires	
Le produit est fabriqué conformément aux exigences des normes HACCP et IFS et conformément aux réglementations et directives de l'UE.	
Le produit est fabriqué selon les exigences HACCP et IFS et conformément aux autres règles et réglementations de l'UE.	

Utilisation/Utilisation : Comme matière première pour la production alimentaire, pour une utilisation directe comme aliment, pour la préparation de plats chauds, pour la cuisine froide. Il n'y a aucune restriction connue pour aucun groupe de consommateurs Comme matière première pour la production d'aliments destinés à une utilisation directe comme aliment ou pour la cuisson d'aliments, pour la cuisine froide. Aucune restriction connue sur certains groupes de consommateurs.
Pays d'origine / Pays d'origine Espagne _

Exigences organoleptiques / Caractéristiques organoleptiques :	
Apparence Apparence	Brillant et clair, pas de brume. Comme il s'agit d'un processus naturel, les fruits peuvent provenir d'une décantation naturelle. Cela n'affecte pas la qualité de l'huile. Brillant et clair, sans turbidité. S'agissant d'un processus naturel, des lies de fruits peuvent apparaître lors du décantage naturel. Cela n'affecte pas la qualité de l'huile.
Cohérence Cohérence	Liquide visqueux Liquide visqueux
Couleur Couleur	Vert aux reflets dorés, variable selon le type Vert aux reflets dorés, variable selon les types
Goût Goût	Typique et distinctif après la matière première de départ Typique et particulier pour les matières premières
Parfum Odeur	Typique et distinctif après la matière première de départ Typique et particulier pour les matières premières



	Spécifications du produit / Spécification de produit	spécification. N°/Spéc. N° : 0011 Nombre de pages / Pages : 6 de Date de parution : 01/06/2015 Date révision : 06/06/2022 Date d'impression : GRIGNONS - HUILE
--	---------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

D'OLIVE

12/09/2022

Nom du produit	
Nom du produit:	GRIGNONS - HUILE D'OLIVE

Paramètres physiques et chimiques		
Paramètre	Limite Limite	Paramètre
Spektrophotométrie / Spectrophotométrie : K-232 K-270 $\Delta K$	N / A $\leq 1,70$ $\leq 0,18$	Spectrophotométrie Spectrophotométrie
Acides gras libres (%) FFA (%)	$\leq 1,0$	OIN 660
Indice d'acide (mg KOH pour 1 g de graisse) Indice d'acidité ( mg KOH pour 1 g de graisse )	1,6	OIN 660
Indice de peroxyde (meq O2/kg) Indice de peroxyde (meq O2/kg)	$\leq 15,0$	OIN 3960
Densité à 20°C (kg/l) Densité à 20°C (kg/l)	0,916	Hydromètre Densimètre
Teneur en eau à 105°C (%) Teneur en eau à 105°C (%)	0,1	Karl Fischer

Composition en acides gras (AG) (%) / Contenu Acides gras (%)		Méthode / Méthode de dégustation
Myristová/Myristique C14:0	$\leq 0,03$	
Palmitique C16:0	7,5–20,0	
Stéarique C18:0	0,5-5,0	
Oléique C18 :1	55,0- 83,0	
Linoléique ( LA )/Linoléique C18:2	3,5-21,0	
$\alpha$ -linoléique (ALA)/ $\alpha$ -linoléique (ALA) C18:3	$\leq 1,00$	
Arachová/Arachidique C20:0	$\leq 0,60$	
Ikosenová/Eicosénoïque C20:1	$\leq 0,40$	
Behenova/Behenic C22:0	$\leq 0,30$	
Lignocerová/Lignoceric C24:0	$\leq 0,20$	

Composition en acides gras : selon Codex Alimentarius, CODEX STAN 2

Composition en acides gras : selon le Codex Alimentarius, CODEX STAN 210



	Spécifications du produit / Spécification de produit	spécification. N°/Spéc. N° : 0011 Nombre de pages / Pages : 6 révision : Date de parution : 01/06/2015 Date de 06/06/2022 Date d'impression : GRIGNONS - HUILE D'OLIVE
--	---------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

12/09/2022

Nom du produit Nom du produit:	GRIGNONS - HUILE D'OLIVE
-----------------------------------	--------------------------

Données nutritionnelles pour 100 ml / Valeur nutritionnelle pour 100 ml	
Valeur énergétique / Énergie	3389 kJ / 824 kcal
Graisses /	91,6g
Graisses dont acides gras saturés	13,7g
dont acides gras monoinsaturés / dont acides gras monoinsaturés / dont acides gras polyinsaturés	72,4g
	5,5g
Glucides / dont sucres	0g
	0g
Protéines / Protéines	0g
Sel / Sel	0g

Contamination / Contaminants	
Conformément au règlement (CE) 1259/2011 et au décret n° 305/2004 Coll. tel que modifié / Conformément au règlement (CE) 1259/2011 et au décret no. 305/2004 Coll. tel que modifié	
Olovo / Plomb	maximum. 0,1mg/kg
Dioxines / Dioxines (OMS-PCCD/F-TEQ)	maximum. Libération de 0,75 pg/g
Dioxines et PCB Effets des dioxines / Dioxines et dioxines de type PCB ( WHO-PCCD/F-PCB-TEQ )	maximum. 1,25 pg/g d'approvisionnement
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 et PCB1	maximum. Libération de 40 ng/g
Benzo[a]pyrène / Benzo(a)pyrène :	maximum. 2 µg/kg
benzo[a]pyrène, benzo[a]anthracène, benzo[b]fluoranthène et chrysène / PHA	maximum. 10 µg/kg

Allergènes selon CE 1169/2011 / Statut allergène selon CE 1169/2011		
	Contient/ contenir	Contamination croisée / contamination croisée
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) et leurs produits / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) et produits à base de ces céréales	NON NON	NON NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON NON	NON NON
Oeufs et ovoproduits / Oeufs et produits à base d'œufs	NON NON	NON NON
Poissons et produits à base de poissons	NON NON	NON NON



	<b>Spécifications du produit /</b> <b>Spécification de produit</b>	spécification. N°/Spéc. N° : 0011 Nombre de pages / Pages : 6 révision :      Date de parution : 01/06/2015 Date de 06/06/2022 Date d'impression : GRIGNONS - HUILE D'OLIVE
--	-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Nom du produit	12/09/2022
Nom du produit:	GRIGNONS - HUILE D'OLIVE

Noyaux d'arachides (cacahuètes) et produits à base de ces graines	NON NON	NON NON
Soja et leurs produits / Soja et produits à base de soja	NON NON	NON NON
Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	NON NON	NON NON
Fruits à coque et leurs produits / Noix et produits à base de fruits à coque	NON NON	NON NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l / Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l	NON NON	NON NON
Mollusques et leurs produits / Mollusques et produits à base de fruits	NON NON	NON NON
Moutarde et ses produits / Moutarde et produits à base de moutarde	NON NON	NON NON
Céleri et ses produits / Céleri et produits à base de céleri	NON NON	NON NON
Lupin et ses produits / Lupin et produits à base de lupin	NON NON	NON NON
Graines de sésame et leurs produits / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON NON	NON NON

Exigences microbiologiques / Exigences en microbiologie
Le produit ne présente pas de risque microbiologique, règlement UE 2073/2005.
Le produit n'est pas microbiologiquement dangereux, règlement UE 2073/2005.

Durée de conservation minimale jusqu'à conservation à 20°C / Durée de conservation à partir d'une température de stockage inférieure à 20 °C	
Kontejner / conteneurs	6 mois / 6 mois
Produits emballés	12 mois / 12 mois

Stockage : Il est stocké dans des entrepôts propres, secs et couverts, protégés de la lumière directe du soleil à une température allant jusqu'à 20°C. / Stocker dans un entrepôt intérieur propre et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil à une température allant jusqu'à 20°C.
Conditions de transport : Les véhicules de transport et les emballages répondent à toutes les exigences hygiéniques des denrées alimentaires. Le transport s'effectue dans des moyens de transport couverts, propres et secs destinés uniquement au transport de denrées alimentaires, sans odeur et au stockage.



	<p align="center"><b>Spécifications du produit / Spécification de produit</b></p>	<p>spécification. N°/Spéc. N° : 0011</p> <p>Nombre de pages / Pages : 6</p> <p>révision :      Date de parution : 01/06/2015 Date de 06/06/2022 Date d'impression : GRIGNONS - HUILE D'OLIVE</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Nom du produit</p> <p>Nom du produit:</p>	<p align="right">12/09/2022</p> <p align="center">GRIGNONS - HUILE D'OLIVE</p>
----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

les parasites, séparément des substances qui pourraient altérer la qualité de la matière première. Le type de transport et d'emballage ainsi que le marquage de l'emballage sont déterminés sur la base d'un accord entre le fournisseur et le client. / Les véhicules de transport et les emballages répondent à toutes les exigences hygiéniques des denrées alimentaires. Le transport s'effectue dans des engins de transport propres et secs destinés à être utilisés uniquement pour le transport de denrées alimentaires, exempts d'odeurs et de parasites de stockage à l'écart de substances pouvant interférer avec la qualité des matières premières. Le mode de transport ainsi que l'emballage et le marquage des colis seront déterminés sur la base de l'accord entre le fournisseur et le client.

La matière première est conditionnée dans des récipients adaptés au contact direct avec les aliments/ La matière première est conditionnée dans des récipients adaptés au contact direct avec les aliments

<p>IBC 1000L UN comptoir/ litres de conteneur UN</p>	<p>Conteneur intérieur réalisé par soufflage à partir d'IBC 1 000 en PE de haut poids moléculaire, résistant aux fissures, auto-vidange assurée. L'enveloppe extérieure est une structure en treillis galvanisé solide. Poids : 920 kg. Poids de l'emballage vide 65 kg./</p> <p>bol intérieur fabriqué en méthode de moulage par soufflage PE à haut poids moléculaire, résistant à la fissuration, assure une vidange automatique. L'emballage extérieur est une structure en treillis galvanisé solide. Le poids : 920kg. Poids à vide 65 kg.</p>
<p>Conteneur IBC 640 LUN / Conteneur IBC 640 LUN</p>	<p>Récipient intérieur naturel, matériau HDPE. L'enveloppe extérieure est une structure en treillis galvanisé solide. Poids : 580 kg. Poids de l'emballage vide 50 kg./</p> <p>Bol intérieur naturel, matériau HDPE. L'emballage extérieur - structure solide en treillis galvanisé. Poids : 580 kg. Poids à vide 50 kg.</p>
<p>10L PET</p>	<p>Bouteille PET 10L, bouchon PP, oreille PP / Bouteille PET 10L, bouchon PP/ oreille PP</p>
<p>5L PET</p>	<p>Bouteille PET 5L, bouchon PP / Bouteille PET 5L, bouchon PP</p>
<p>1L PET</p>	<p>Bouteille PET 1L, bouchon PP / Bouteille PET 1L, bouchon PP</p>

#### Autres informations / Autres informations

<p>Point de fumée :</p>	<p>Il est déconseillé de frire à une température supérieure à 170°C, risque d'égoutteuses et de brûlure</p> <p>Il est recommandé de ne pas frire à plus de 170 °C pour éviter le risque d'égoutteuses et de brûlures.</p>
<p>Hygiène / Hygiène :</p> <p>La production, la transformation, le stockage et le transport des matières premières sont conformes aux exigences du Codex Alimentarius et aux exigences des lignes directrices internationales recommandées sur les principes et exigences de base en matière d'hygiène alimentaire./</p> <p>La production, la transformation, le stockage et le transport des matières premières sont conformes aux exigences du Codex Alimentarius et aux exigences des lignes directrices internationales recommandées sur les principes et exigences fondamentaux en matière d'hygiène alimentaire.</p>	



	<p align="center"><b>Spécifications du produit /</b> <b>Spécification de produit</b></p>	<p>spécification. N°/Spéc. N° : 0011</p> <p>Nombre de pages / Pages : 6</p> <p>révision :                      Date de parution : 01/06/2015 Date de 06/06/2022 Date d'impression : GRIGNONS - HUILE D'OLIVE</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>Nom du produit</b></p> <p><b>Nom du produit:</b></p>	<p align="right">12/09/2022</p> <p align="center">GRIGNONS - HUILE D'OLIVE</p>
------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

La matière première ne contient aucun type de parasites, tels que des insectes, des larves ou des œufs, des rongeurs et leurs excréments./

La matière première ne contient aucun type de parasites, tels que des insectes, des larves ou des œufs, des rongeurs et leurs excréments.

La matière première ne contient aucune substance toxique ou nocive en quantité susceptible de constituer une menace pour la santé humaine. /

La matière première ne contient aucune substance toxique ou nocive en quantité qui constituerait un danger pour la santé humaine.

Les matières premières répondent aux exigences relatives aux limites maximales de résidus de pesticides (et de médicaments vétérinaires) conformément aux dispositions et limites pertinentes spécifiées dans la législation tchèque et européenne en vigueur. / Les matières premières sont conformes aux exigences relatives aux niveaux maximaux de résidus de pesticides (et de médicaments vétérinaires) conformément aux dispositions et limites pertinentes fixées dans la législation tchèque et européenne en vigueur.

Modification génétique : Le fournisseur confirme en outre que

la matière première n'est pas génétiquement modifiée et qu'elle n'est pas non plus fabriquée à partir d'ingrédients génétiquement modifiés. /

Le fournisseur reconnaît en outre que la matière première n'est pas génétiquement modifiée et qu'elle n'est pas non plus fabriquée à partir d'ingrédients génétiquement modifiés.

Irradiation des matières premières / L'irradiation des matières premières :

Le fournisseur confirme en outre que la matière première n'est pas traitée par rayonnement (UV, ionisation). / Le fournisseur confirme en outre que la matière première n'est pas traitée par rayonnement (UV, ionisation).

