

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> Baillolive Fruitée	Date : 03/05/2013 Réf : FT(BF).a Page : 1/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

<b>Produit</b>			
Code article	BF 5 / BF 15		
Dénomination	Baillolive Fruitée 5L / 15L		
<b>Composition</b>			
Huile d'olive vierge extra		50%	
Huile de colza		50%	
<b>Caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra</b>			
Caractéristiques physico-chimiques *	Min	Max	
Densité relative (20°C)	0,91	0,93	
Acidité (acide oléique, %)	-	0,8	
Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)	-	20	
Composition moyenne en acides gras (%)** (liste non exhaustive)	Min	Max	
Acide palmitique	C 16	8,2	12,5
Acide stéarique	C 18	1,9	3,4
Acide oléique	C 18:1	62,4	76,6
Acide linoléique	C 18:2	5,8	8,2
Acide linoléique	C 18:3	0,6	0,7
Composition générale en acides gras (%)**	Min	Min	
Total acide gras saturé	11,9	16,2	
Total acide gras mono-insaturés	73	77,7	
Total acide gras polysaturés	6,7	10,5	
Origine*	Espagne		
<b>Caractéristiques de l'huile de Colza</b>			
Caractéristiques physico-chimiques *			
Densité relative (20°C)	0,914	0,920	
Acidité (acide oléique, %)	-	0,1	
Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)	-	2	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> Baillolive Fruitée	Date : 03/05/2013 Réf : FT(BF).a Page : 2/2
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		Min	Max
Acide palmitique	C 16	2,5	7
Acide stéarique	C 18	0,8	3
Acide oléique	C 18:1	51	70
Acide linoléique	C 18:2	15	30
Acide linoléique	C 18:3	6	14
Composition générale en acides gras (%)*		Min	Min
Total acide gras saturé		5	11
Total acide gras mono-insaturés		56	66
Total acide gras polysaturés		26	35
<b>Origine*</b>			
Internationale			
Caractéristiques du produit			
<b>Valeurs énergétiques</b>		Pour 100g	
Valeur énergétique en kJ		3765,60	
Valeur énergétique en kCal		900	
Garanties			
Allergène		Non	
OGM		Pas d'obligation d'étiquetage	
Ionisation		Pas d'ionisation	
Emballage		Contact alimentaire	
Origine		Internationale	
Durée de vie		12 mois à livraison	
Informations complémentaires			
Transport		Température ambiante	
Conservation		Température ambiante	

\*source : fiche technique fournisseur

\*\*source : table Ciqua 2012 (Anses)