

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Vinaigrette basilic (VGBAS)</b>	Date : 30/08/2013 Réf : FT(VGBAS).b Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

<b>Produit</b>			
Code article	VGBAS		
Dénomination	Vinaigrette basilic Bailly 1L		
<b>Composition</b>			
Huile d'olive vierge extra			24%
Huile de colza			50%
Vinaigre balsamique (A3D)			25%
Extrait naturel de basilic			1%
<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
<b>Origine*</b>			
			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

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Vinaigrette basilic (VGBAS)</b>	Date : 30/08/2013 Réf : FT(VGBAS).b Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)		-	2
Composition moyenne en acides gras (%)* (liste non exhaustive)		<b>Min</b>	<b>Max</b>
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 (%)*		<b>Min</b>	<b>Max</b>
Total acide gras saturé		5	11
Total acide gras mono-insaturés		56	66
Total acide gras polysaturés		26	35
<b>Origine*</b>			
Internationale			
<b>Caractéristique du vinaigre balsamique de Modène (A3D)</b>			
<b>Ingrédients*</b>			
Vinaigre de vin (Origine UE)			
Moût de raisin cuit (Origine Italie)			
Caramel E150d (Origine UE)			
Contient des sulfites			
<b>Caractéristique physico-chimiques*</b>		<b>Moyenne</b>	
Densité relative (20°C)		1,125	
Acidité (en degré acétique)		6,0	
<b>Origine*</b>			
Italie			
<b>Caractéristiques de l'extrait naturel de basilic</b>			
Préparation obtenue selon un procédé breveté à partir de plantes fraîches. Caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles équivalentes à celles de l'huile d'olive vierge extra			
<b>Origine</b>			
France			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Vinaigrette basilic (VGBAS)</b>	Date : 30/08/2013 Réf : FT(VGBAS).b Page : 3/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

<b>Caractéristiques du produit</b>	
<b>Valeurs énergétiques</b>	<b>Pour 100g</b>
Valeur énergétique en kJ	2832,68
Valeur énergétique en kCal	677,03
<b>Garanties</b>	
Allergène	Sulfites
OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Internationale
Durée de vie	12 mois à livraison
<b>Informations complémentaires</b>	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

\*source : fiche technique fournisseur

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