

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette citron (VGCIT)	Date : 03/08/2013 Réf : FT(VGCIT).b Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Produit			
Code article	VGCIT		
Dénomination	Vinaigrette citron Bailly 1L		
Composition			
Huile d'olive vierge extra			22%
Huile de colza			52%
Vinaigre balsamique (A3D)			25%
Extrait naturel de citron			1%
Caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra			
Caractéristiques physico-chimiques *		Min	Max
Densité relative (20°C)		0,91	0,93
Acidité (acide oléique, %)		-	0,8
Indice de peroxyde (m _{eq} O ² /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			
Caractéristiques de l'huile de Colza			
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	Fiche technique Vinaigrette citron (VGCIT)	Date : 03/08/2013 Réf : FT(VGCIT).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 ($m_{eq}O^2/kg$)		-	2
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
Origine*			
Internationale			
Caractéristique du vinaigre balsamique de Modène (A3D)			
Ingrédients*			
Vinaigre de vin (Origine UE)			
Moût de raisin cuit (Origine Italie)			
Caramel E150d (Origine UE)			
Contient des sulfites			
Caractéristique physico-chimiques*		Moyenne	
Densité relative (20°C)		1,125	
Acidité (en degré acétique)		6,0	
Origine*			
Italie			
Caractéristiques de l'extrait naturel de citron			
Huile essentielle de citron obtenue par expression à froid du péricarpe de Citrus limon(L.) Burm.f.			
Origine			
Italie			

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	Fiche technique Vinaigrette citron (VGCIT)	Date : 03/08/2013 Réf : FT(VGCIT).b Page : 3/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

Caractéristiques du produit	
Valeurs énergétiques	Pour 100g
Valeur énergétique en kJ	2832,68
Valeur énergétique en kCal	677,03
Garanties	
Allergène	Sulfites
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)