

| | | |
|--|---|--|
| BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay | Fiche technique Vinaigrette nature VGNAT | Date : 30/08/2013 Réf : FT(VGNAT).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 | VGNAT | | |
| Dénomination | Vinaigrette nature BAILLY 1L | | |
| Composition | | | |
| Huile d'olive vierge extra | | 22,5% | |
| Huile de colza | | 52,5% | |
| Vinaigre balsamique (A3D) | | 25% | |
| 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 nature VGNAT | Date : 30/08/2013 Réf : FT(VGNAT).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 | Max |
| 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 du produit | | |
| Valeurs énergétiques | Pour 100g | |
| Valeur énergétique en kJ | 2832,7 | |
| Valeur énergétique en kCal | 677 | |

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

| 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 Ciqual 2012 (Anses)