



Services Centraux

Spécif. client : Huile d'Olive Vierge Extra, type PUGET

Spécification CLIENTS

LSR/CLT/SP/034

Indice 6

27/09/2019

Page : 1/5

1.- Informations générales / General informations

1.1	Nom du produit / <i>Product name</i> :	Huile d'olive vierge extra type Puget / <i>Puget extra virgin olive oil</i>
1.2	Origine / <i>Origin</i> :	Bassin méditerranéen (Communauté Européenne) / <i>Mediterranean Basin (European community)</i>
1.3	Emballage / <i>Packaging</i> :	Bouteille verre ou bidon métal aptes au contact alimentaire / <i>Food-contact glass bottle or metal container</i>
1.4	Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i> :	A l'abri de l'air, de la lumière, et à température ambiante / <i>Away from air, light, and at room temperature</i>
1.5	Etapes de fabrication / <i>Process description</i> :	Extraction de l'huile par un procédé mécanique à froid / <i>Extracted with an extracting mechanical cooling method</i>
1.6	Site de conditionnement / <i>Packaging site</i> :	Vitrolles / <i>Vitrolles</i>
1.7	CAS	8001-30-7
1.8	EINECS	232-281-2

2.- Ingrédients / Ingredients

2.1	Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	100% Huile d'olive vierge extra/ <i>100% extra virgin olive oil</i>
2.2	Additives / <i>Additives</i> :	Aucun / <i>None</i>

3.- Composition en acides gras / Fatty acid methyl esters composition*

3.1	Acides gras / <i>Fatty acids</i>	Carbon / <i>Carbone</i>	Limites / <i>Limits</i>	Méthode / <i>Method</i>
	- Myristique / <i>Myristic</i>	C14:0	≤ 0.05	Chromatographie phase gazeuse / <i>Gaz Chromatography</i> NF EN ISO 5508 et 5509
	- Palmitique / <i>Palmitic</i>	C16:0	7.5 – 20	
	- Stéarique / <i>Stearic</i>	C18:0	0.5 – 5	
	- Oléique / <i>Oleic</i>	C18:1	55 – 83	
	- Linoléique / <i>Linoleic</i>	C18:2	3.5 – 21	
	- Linolénique / <i>Linolenic</i>	C18:3	≤ 1	
	- Arachidique / <i>Arachidic</i>	C20:0	≤ 0.6	
	- Eicosénoïque / <i>Eicosenoïc</i>	C20:1	≤ 0.4	
	- Béhénique / <i>Behenic</i>	C22:0	≤ 0.2	
	- Erucique / <i>Erucic</i>	C22:1	N/A	
	- Lignocérique / <i>Lignoceric</i>	C24:0	≤ 0.2	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (révisé 1989, 2003 et amendé 2009). / In accordance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (revised 1989, 2003 and amended 2009).



Services Centraux

Spécif. client : Huile d'Olive Vierge Extra, type PUGET

Spécification CLIENTS

LSR/CLT/SP/034

Indice 6

27/09/2019

Page : 2/5

4- Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

		Pour 100 g / For 100 g
4.1	Energie / Energy	900 kcal / 3700 kj
4.2	Protéines / Protein (g)	0
4.3	Glucides / Carbohydrates (g)	0
4.4	Lipides / total fat (g)	100
	Dont acides gras / Of wich	
	- Saturés / Saturated (g)	14.6
	- Monoinsaturés / Monounsaturated (g)	78.2
	- Polyinsaturés / Polyunsaturated (g)	7.2
	- Total Acides gras trans / Total Trans fatty acids	≤ 1%
4.5	Cholestérol / Cholesterol (mg)	ND
4.6	Fibres diététiques / Fibres (g)	0
4.7	Sodium / Salt content (g)	0
4.8	Vitamine / Vitamin	Vitamine E

5.- Caractéristiques physico-chimiques / Chemical/physical characteristics

	Analyses / Analysis	Limites / Limits	Méthodes / Methods
5.1	Densité à 20°C / Density at 20°C	0.910 - 0.916*	NF ISO 6883
5.2	Indice de réfraction / Refractive index	1.4677 - 1.4705* n ⁴⁰ _D	ISO 6320
5.3	Indice de saponification / Saponification value	184 - 196*KOH mg / 1g	AOCS Cd 3a-94
5.4	Indice d'iode calculé / Iodine value calculated	75 – 94*	AOCS Cd 1c-85
5.5	Humidité / Water content	≤ 0.2 %	NF ISO 662
5.6	Acidité Oléique / Oleic acid	≤ 0.8 %	NF EN ISO 660
5.7	Alcalinité / Alkalinity	≤ 6 ppm	NF EN ISO 10539
5.8	Indice de peroxyde sortie conditionnement / Peroxide value just after bottling	≤ 15 meq/kg	NF ISO 3960
5.9	Phosphore total / Phosphorus content	≤ 5 ppm	NFT 60-227
5.10	Extinction : K232 K270	≤ 2.5** ≤ 0.22**	

* D'après le CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (révisé 1989, 2003 et amendé 2009). / In accordance with the CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (revised 1989, 2003 and amended 2009).

** Selon le règlement CE n° 2598/91 et ses modifications ultérieures / In accordance with regulation CE n° 2598/91 and its subsequent amendements.



Services Centraux

Spécif. client : Huile d'Olive Vierge Extra, type PUGET

Spécification CLIENTS

LSR/CLT/SP/034

Indice 6

27/09/2019

Page : 3/5

6.- Caractéristiques organoleptiques / *Organoleptic characteristics*

6.1	Texture / <i>Texture</i> :	Liquide à 20°C / <i>Liquid at 20°C</i>
6.2	Goût-odeur / <i>Taste-smell</i> :	Moyennement fruitée. Mediane des défauts = 0, mediane du fruité > 0 / <i>Moderately Fruity. Default median = 0, fruity median > 0</i> Dégustateurs qualifiés / <i>Qualified tasters</i>
6.3	Aspect / <i>Aspect</i> :	Claire, jaune à vert / <i>Clear, yellow to green</i>

7.- Allergènes / *Allergens*

7.1	Ingrédients allergènes / <i>Allergen ingredients*</i>	Présence dans le produit / <i>Presence in the product</i>
	- Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales / <i>Cereals containing gluten and products thereof.</i>	Non / No
	- Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof.</i>	Non / No
	- Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs and products thereof.</i>	Non / No
	- Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish and products thereof.</i>	Non / No
	- Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts and products thereof.</i>	Non / No
	- Soja et produits à base de soja / <i>Soybeans and products thereof.</i>	Non / No
	- Lait et produits à base de lait / <i>Milk and milkproducts thereof.</i>	Non / No
	- Fruits à coques et produits à base de ces fruits / <i>Nuts and products thereof.</i>	Non / No
	- Céleri et produits à base de céleri / <i>Celeri and products thereof.</i>	Non / No
	- Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard and products thereof.</i>	Non / No
	- Graines de sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame and products thereof.</i>	Non / No
	- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at ≥10 mg/kg or 10 mg/L expressed in SO₂.</i>	Non / No
	- Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin and products thereof.</i>	Non / No
	- Mollusque et produits à base de mollusques / <i>Molluscs and products thereof.</i>	Non / No

Remarques / *notes* :

* D'après la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 et ses modifications ultérieures / *In accordance with European and French Regulations : Directive 2003/89/CE of the 10th of November 2003 and its subsequent amendements*



Services Centraux

Spécif. client : Huile d'Olive Vierge Extra, type PUGET

Spécification CLIENTS

LSR/CLT/SP/034

Indice 6

27/09/2019

Page : 4/5

8.- Contaminants / Contaminants

	Analyses / Analysis	Limites / Limits
8.1	Métaux lourds / <i>Metals*</i> - Fer / <i>Iron (Fe)</i> - Cuivre / <i>Copper (Cu)</i> - Plomb / <i>Lead (Pb)</i> - Arsenic / <i>Arsenic (As)</i>	≤ 3 ppm ≤ 0.1 ppm ≤ 0.1 ppm ≤ 0.1 ppm
8.2	Résidus de pesticides / <i>Pesticides**</i> - Organophosphorés / <i>Organophosphorus</i> - Organochlorés / <i>Organochlorine</i> - Pyréthrinoides / <i>Pyrethrinoides</i>	< LMR < LMR < LMR
8.3	HAP / <i>PAH ***</i> - Benzo(a)Pyrène (Bap) - Σ (Benzo(a)Pyrene + Benzo(a)Anthracene + Chrysene + Benzo(b)Fluoranthene)	≤ 2 ppb ≤ 10 ppb
8.4	Dioxines et PCB / <i>Dioxins and PCB***</i> - Σ des dioxines et PCB de type dioxine / Σ of dioxin and dioxin-like PCBs (OMS-PCDD / F-PCB- TEQ) - Σ des dioxines / Σ of dioxin (OMS-PCDD/ F-TEQ) - Σ des 6 PCB indicateurs / Σ of 6 indicator PCBs	≤ 1.25 pg/g ≤ 0.75 pg/g ≤ 40 ng/g
8.5	Microbiologie / <i>Microbiology****</i>	L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération bactérienne / <i>The oil is an anhydrous product and therefore it doesn't allow the proliferation of microorganisms</i>
8.6	Huile minérale, analyse des hydrocarbures de C10 a C56 / <i>Mineral oil hydrocarbon C10-C56</i>	≤ 50 mg/kg
8.7	Mélatamine/ <i>Melamin***</i>	≤ 2.5 mg/kg
8.8	Césium 134 et 137/ <i>Cesium 134 and 137*****</i>	≤ 600 Bq/kg

LMR = Limite Maximale Résiduelle / Maximum Residue Limits

*Selon le règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ultérieures et le CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (révisé 1989, 2003 et amendé 2009). / *In accordance with regulation CE n° 1181/2006 and its subsequent amendements and the CODEX ALIMENTARIUS STAN 33 (revised 1989, 2003 and amended 2009).*

**Selon le règlement CE n° 396/2005 et ses modifications ultérieures / *In accordance with regulation CE n° 396/2005 and its subsequent amendements.*

***Selon le règlement CE n° 1881/2006 et ses modifications ultérieures / *In accordance with regulation CE n° 1881/2006 and its subsequent amendements*

****Selon le règlement CE n° 2073/2005 et ses modifications ultérieures / *In accordance with regulation CE n° 2073/2005 and its subsequent amendements*

*****Selon le règlement CE n° 616/2000 et ses modifications ultérieures / *In accordance with regulation CE n° 616/2000 and its subsequent amendements*



Services Centraux

Spécif. client : Huile d'Olive Vierge Extra, type PUGET

Spécification CLIENTS

LSR/CLT/SP/034

Indice 6

27/09/2019

Page : 5/5

9.- Certifications / Certifications

9.2	IFS (bouteilles / bottles)	Oui / Yes
9.3	BRC (bouteilles / bottles)	Non / No
9.4	Casher / Kosher	Oui / Yes
9.5	Certification biologique / Organic certification	Oui / Yes
9.6	14001	Oui / Yes
9.7	15001	Oui / Yes

10.- Autres informations / Other informations

10.1	Alcool / Alcohol	Non / No
10.2	Produit d'origine animal / Product of animal origin	Non / No
10.3	Procedures / Processing treatments - Fumigation / Fumigation - Ionisation / Ionisation - Chauffage / Heating - UV et gamma irradiation / UV and gamma irradiation	Non / No Non / No Non / No Non / No
10.4	Produit végétarien / Vegetarian product	Oui / Yes
10.5	Produit végétalien / Vegan product	Oui / Yes

11.- Législation / Legislation.

Tous les produits fournis par la société Lesieur sont conformes aux exigences réglementaires françaises et européennes ainsi qu'au CODEX ALIMENTARIUS / All products supplied by Lesieur society meet all European and French laws and regulations as well as those contained in the CODEX ALIMENTARIUS

11.1	REACH	Les huiles à usage alimentaire sont conformes à la réglementation CE 178/2002 et CE 852 / 2004 et ne sont pas soumises à déclaration REACH (article 2.5.b) / The food oils are conform to CE regulation 178 / 2002 and 852 / 2004 and are not subject to reach declaration (Article 2.5.b)
11.2	Position OGM / GMO position	Les huiles sont issues de matières premières conventionnelles non OGM, et conformément à la réglementation, ne sont pas soumises à étiquetage / The oils are made from « conventionel » raw materials ; they are GMO free and are not subject to labelling
11.3	Aliment Ingrédient nouveau / Novel food	Non / No