

## Spécification produit

Fiche **305**Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**Réf CBG **2442/1**

### 1. Identification Produit

Code-barres unité de vente	8002210112599	
Marque	FBerio	
Propriétaire de la marque	Filippo Berio	
Dénomination de vente	Extra virgin olive oil	
Dénomination légale	Huile d'olive vierge extra	
Avec "e"	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poids net	1826 g	
Poids égoutté		
Contenu net	2000 ml	
Code Brick	Huiles comestibles - végétales ou de plantes( 1000	
Origine	Italië	
Marché de destination	Belgique	
Certificats	BRC Food; IFS Food	

### Contacts CBG

Nom	Nathalie Bosmans
Fonction	Quality & Packaging Supervisor
Tél	+32 3 870 55 63
Gsm	+32 472 340 406 (crisis,24/24)
E-mail	quality@cbg.be

## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 2. Ingrédients

#### 2.1. Composition

Ingrédients	Ingrédients Composés	Libellé	Prod Final Pourc.	Origine	Remarques
Extra virgin olive oil		100,00		Europe	

#### 2.2. Déclaration Ingrédients

Huile d'olive vierge extra

## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### %1. Allergènes

Dénomination	Sélection	Détail
Gluten	Ne contient pas	
Arachide	Ne contient pas	
Fruits à coque	Ne contient pas	
Sésame	Ne contient pas	
Soja <sup>2</sup>	Ne contient pas	
Lait	Ne contient pas	
Oefs	Ne contient pas	
Poisson	Ne contient pas	
Crustacés	Ne contient pas	
Mollusques	Ne contient pas	
Anhydride sulfureux et sulfite	Ne contient pas	
Moutarde	Ne contient pas	
Céleri	Ne contient pas	
Lupin	Ne contient pas	

## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 4. Mentions supplémentaires sur l'étiquette

#### 4.1. Mentions supplémentaires

Pas de mentions supplémentaires

#### 4.2. Caractéristiques

Pas de caractéristiques

#### 4.3. Modification génétique

Pas d'organismes génétiquement modifiés

#### 4.4. Soumis à ionisation

Pas d'ingrédients soumis à ionisation

## Spécification produit

Fiche **2442/1** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 5. Valeurs nutritionnelles

Statut de préparation : Non préparé

Portion (famille) :

Mesurage : Calculé

Nombre portions/emballage :

Taille de la portion : 100 ml (Net )

Apport de référence pour un adulte-type  
(8400 kJ/2000 kcal)

#### Valeurs nutritionnelles

Description	Quantité/ portion	Précision de mesurage	% Apport de référence	Quantité/ portion (famille)	% Apport de référence famille
Energie KJ	3.378,000	Approx.			
Energie kcal	822,000	Approx.			
Lipides (g)	91,300	Approx.			
Dont Saturés (g)	15,500	Approx.			
Dont Mono-insaturés (g)	66,100	Approx.			
Dont Poly-insaturés (g)	9,700	Approx.			
Glucides (g)		Approx.			
Dont Sucres (g)		Approx.			
Dont Amidon (g)					
Dont Polyols (g)					
Fibres Alimentaires (g)		Approx.			
Protéines (g)		Approx.			
Sel (g)		Approx.			
Organic acid (g)					

## Spécification produit

Fiche **2442/1** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 6. Conditions de conservation

#### 6.1. Durée de conservation

Après production (jours)	580
Après livraison (jours)	193
Après ouverture (jours)	n/a

#### 6.2. Conservation

Température de conservation	ambient
Température de transport	ambient
Humidité relative (%RH)	n/a

#### 6.3. Info supplémentaire

Description

#### 6.4. Date d'expiration/échantillons

Indication

Description      Example : 04/2017  
Explanation : MM/YYYY  
Indication on : sales unit with inkjet

Echantillons      yes

#### 6.5. N° de production

Description      Example : LE ggg A  
Explanation : L=lot E=Extra Virgin ggg= progressive day A=year ( L=2015)  
Indication on : sales unit with inkjet

#### 6.6. Conservation/mode d'emploi et de préparation

Conditions de conservation      A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur

Préparation et mode

## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 7. Allégations

Pas de Allégations

## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.1. Caractéristiques organoleptique

Caractéristique	Description
Aspect visuel	liquid
Goût	typical, no foreign taste
Odeur	typical, characteristic for olive
Texture	good density and fluidity
Couleur	green-yellow

#### 8.2 Autres caractéristique

Pas de caractéristiques



## Spécification produit

Fiche **305** Article **Huile d'olive extra vierge FBerio 6/2000 ml**

### 8. Caractéristiques du produit

#### 8.3. Caractéristiques physico-chimiques

Pas de caractéristiques

#### 8.4. Caractéristiques microbiologiques

Pas de Caractéristiques