

## Huile d'olive vierge extra biologique Bidon 5L ? Caisse de 4 unités

Submitted by aeptic on Dom, 07/26/2015 - 17:03

### Tipo de producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. Lata

**€136,80**

### Características del producto:

#### Caractéristiques organoleptiques

---

Aspect	pur, préservé à 20.0 ± 2°C pendant 24 heures
Goût et odeur	Normal, avec des nuances de piquant et d'amertume, des arômes propres aux figues, aux amandes et aux fruits mûrs.
Couleur	Jaune - Doré Sans limites dans l'échelle BBT (Bleu de bromothymol).

---

#### Information nutritionnelle (100 gr)

---

Valeur énergétique	3760 Kj.	900 Kcal.
Acides saturés	13 gr.	
Acides gras mono insaturés	79 gr.	
Acides polyinsaturés	8 gr.	
Graisses	100g	
Protéines	0g	
Glucides	0g	

---

#### Intolérance à la nourriture

Intolérance à la nourriture Aucun registre sur les intolérances à l'huile d'olive.

---

#### Processus

Elle est obtenue à partir du fruit de l'olive que par des processus mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions thermiques qui n'altèrent pas l'huile et ce sont des huiles qui n'ont pas souffert de traitement différent au nettoyage, à la décantation, à la centrifugation et au filtrage.

---

#### Conditionnement

---

---

Placement de l'étiquette: collée dans le latéral de la bouteille (placée de manière visible, clairement lisible et indélébile)

Information:

- Dénomination du produit.
- Description du produit
- Marque commerciale (optionnel)
- Quantité nette en litres, cl, ou ml.
- Date de la durabilité minimale ou la date limite de consommation.
- Dénomination du fabricant ou le conditionneur.
- Identification du lot
- N.R.S. (optionnel)

---

### **Transport**

Une fois conditionnée il faut éviter un maximum d'aération, d'exposition à la lumière et des changements brusques de température.

---

### **Conditions du stockage**

Dans des récipients (réservoirs) de matériel inerte, avec un degré maximal de nettoyage possible, en évitant l'accumulation d'impuretés (humidité, sédiments épais) à travers le transvasement ou le vidange.

Il faut éviter l'aération de l'huile, il est nécessaire de le protéger de la lumière et de la maintenir dans une température constante (aprox. 22-24 °C)

---

### **Période de vie utile**

Date de consommation recommandée, 18 mois après la date du conditionnement.

---

### **Caractéristiques chimiques**

Analyse minimum annuelle physique-chimique en accord avec la réglementation européenne.

Analyse de résidus effectuée par un organisme de contrôle pour respecter les règlements en vigueur en matière d'agriculture biologique.

---

### **Variétés d'olives**

85% Nevadillo Blanco (Picual)

15 % D'autres variétés: Lechín, Picudo, Nevadillo Negro,...

---

### **D'autres réglementations**

Le produit respecte la législation nationale en vigueur (APPCC).

Gestion des Normes de Qualité. ISO 9001:2008.

Réglementation Communautaire d'agriculture biologique 834/2007.

Réglementation japonaise sur l'agriculture biologique (JAS).

Réglementation NOP de commercialisation biologique pour les Etats-Unis.

## Caractéristiques

Conditionnement	Bidon
Capacité	5 L
Dimensions	16,5 x 11,0 x 32,0 cm
Unités Caisse	4
Unités Palet	176
Dimensions Caisse	34,0 x 24,0 x 33,5 cm
Poids caisse	20 kg
Rangs	4
Caisses par rang	11
Caisses par Palet	44
Litres Palet	880
Kg Palet	903
Hauteur par Palet	146 cm



[1]

**SKU: OlivalleLATA5**

**Capacidad:**

5l

**Idioma**

Francés

**Otras capacidades:**

1 [2]

3 [3]

List price: €0,00



Imagen del tipo:



Price: €136,80

Imagen categoria:



Peso: 20 kg

 [Aceite Ecológico. Socio 54 de Olipe. Juan Dueñas Porras.](#)<sup>[4]</sup>

**Cantidad \***

**Catálogo:**

[Aceite ecológico](#) <sup>[5]</sup>

[Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico - Olivarera Los Pedroches - No solo producimos Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico](#)

Ctra. Circunvalación s/n - (14400) Pozoblanco - Córdoba - ESPAÑA - t.(+34) 957 770 529 - f.(+34) 957 772 202

[Email](#) | [Condiciones de Venta](#) | [Aviso Legal](#) | [Política Integrada de Gestión](#) | [Contacto](#)

---

**URL del envío:** <https://olipe.com/node/587>

**Enlaces:**

[1] <http://www.olipe.com/sites/default/files/Ficha%20T%C3%A9cnica%20Olivalle.pdf>

[2] [https://olipe.com/..fr/Huile\\_d%E2%80%99olive\\_vierge\\_extra\\_biologique\\_Bidon\\_1L](https://olipe.com/..fr/Huile_d%E2%80%99olive_vierge_extra_biologique_Bidon_1L)

[3] [https://olipe.com/..fr/Huile\\_d%E2%80%99olive\\_vierge\\_extra\\_biologique\\_Bidon\\_3L](https://olipe.com/..fr/Huile_d%E2%80%99olive_vierge_extra_biologique_Bidon_3L)

[4] <http://www.youtube.com/watch?v=03mXNzA-rbo>

[5] <https://olipe.com/taxonomy/term/13>