

**Pour usage industriel****1 - IDENTIFICATION**

Type de produit :	Huile Végétale Bio
Nom botanique :	Olea europaea L.
Partie de plante :	Fruit
Pays de récolte :	ESPAGNE
Pays de fabrication :	ESPAGNE
Process :	Huile vierge, 1ère pression à froid
Taux de naturel :	100,00 %

**Aide à la conservation / Antioxydant / Conservateur :**

Désignation	N° CAS	%
Aucun	Aucun	Aucun

**Support :**

Désignation	N° CAS	%
Aucun	Aucun	Aucun

**2 - CERTIFICATIONS PRODUIT**

Certification Casher :	Non
Certification Halal :	Non
Autres :	BIOLOGIQUE : Issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR-BIO-01

**3 - DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

Odeur :	Caractéristique de l'olive
Aspect :	Liquide huileux
Couleur :	Jaune à vert foncé
Densité (D20/20) :	0,9100 / 0,9180
Indice de Réfraction 20°C :	1,4670 / 1,4710
CG(%aire) Acide palmitique :	7,50 / 20,00 %
CG(%aire) Acide stéarique :	0,50 / 5,00 %
CG(%aire) Acide oléique :	56,00 / 85,00 %
CG(%aire) Acide linoléique :	3,50 / 20,00 %
Indice peroxyde :	0 / 20,00 mEqO2/kg

**4 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES****INVENTAIRES**

N° CAS TSCA : 8001-25-0  
N° CAS EINECS : 8001-25-0  
N° EC : 232-277-0

Inventaires Pays	Listé	Inventaires Pays	Listé
TSCA Active	Oui	ISHL	Non
EINECS	Oui	KECI	Oui
AIIIC	Oui	PICCS	Oui
DSL	Oui	NzLOC	Oui
nDSL	Non	TCSI	Oui
IECSC	Oui		

**ALIMENTAIRE**

L'enregistrement aux inventaires ne garantit pas le grade alimentaire, l'utilisation dans des applications alimentaires est sous la responsabilité du client.

Allergènes alimentaires (Règlement UE n° 1169/2011) : Aucun

**INVENTAIRES :**

N° FEMA : -

N° CoE : -

N° FDA : -

**PARFUM ET COSMETIQUE**

Nom INCI (CosIng) : 100% OLEA EUROPAEA FRUIT OIL  
INCI name (PCPC) : 100% OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL  
INCI IECIC : Listé  
INCI IECIC: OLEA EUROPAEA (OLIVE) FRUIT OIL

**5 - CONDITIONNEMENT , MANIPULATION , STOCKAGE ET DELAI DE PEREMPTION**

Stocker dans son emballage d'origine fermé température ambiante de 15°C à 25°C protégé de l'air et de la lumière.

Date de durabilité minimale : 18 Mois

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire selon la réglementation européenne en vigueur.

**6 - DIVERS**

Ce document numérique n'est pas signé

**Golgemma**

Route de FA - 11260 - ESPERAZA - France

Tel +33.4.68.74.17.89 - E-mail : info@golgemma.com - www.golgemma.com

	<b>FB072</b> <b>HV OLIVE vierge Extra BIO</b>	Date : 09/02/2024 V 1
<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Page 3 sur 3

*Ces informations sont complétées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.*

*Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.*

---

*Ce document numérique n'est pas signé*

**Golgemma**

Route de FA - 11260 - ESPERAZA - France

Tel +33.4.68.74.17.89 - E-mail : [info@golgemma.com](mailto:info@golgemma.com) - [www.golgemma.com](http://www.golgemma.com)