

Composition

L'huile d'olive est composée d'environ 99 % de matières grasses et d' 1 % de composés mineurs : essentiellement de squalène, d'alcools triterpéniques, de stérols (β -sitostérol), de phénols et de dérivés de tocophérol.

Acide gras	% *
Myristique	< ou = 0,05
Palmitique	7,5 - 20,0
Palmitoléique	0,3 - 3,5
Heptadécanoïque	< ou = 0,3
Heptadécénoïque	< ou = 0,3
Stéarique	0,5 - 5,0
Oléique	55,0 - 83,0
Linoléique	3,5 - 21,0
Linolénique	< ou = 1,0
Arachidique	< ou = 0,6
Gadoléique	< ou = 0,4
Béhénique	< ou = 0,2
Lignocérique	< ou = 0,2

* Conseil Oléicole International



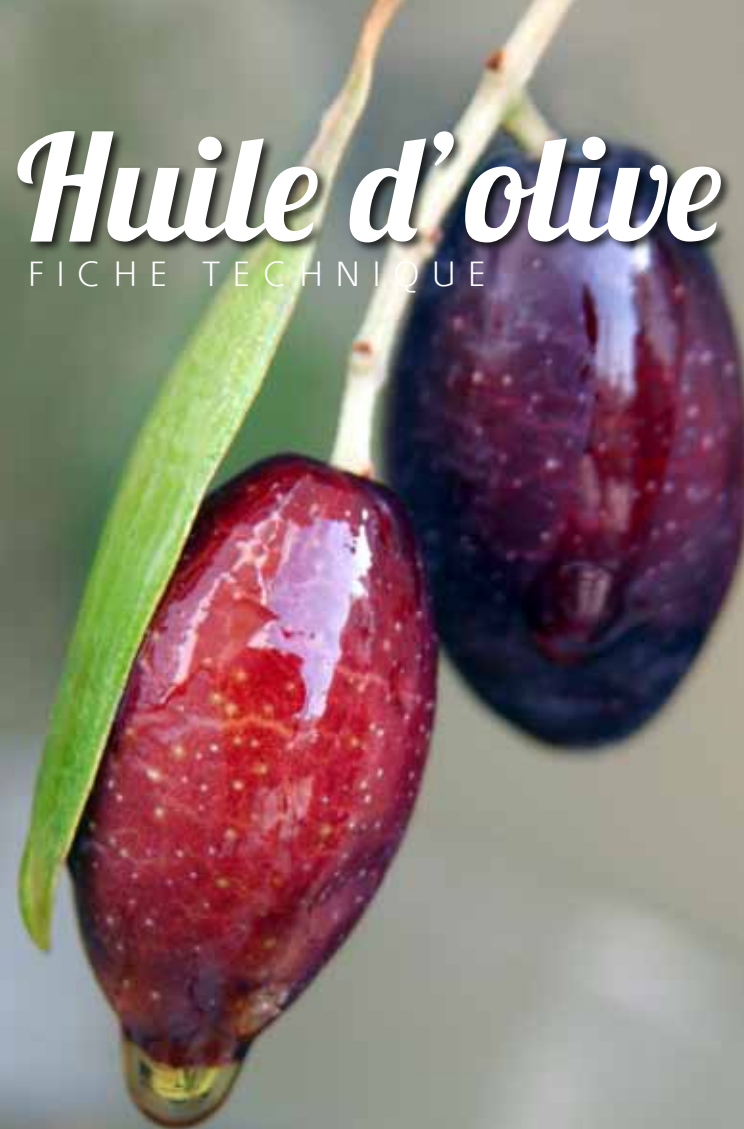
لوسیر کرسٹال
LESIEUR CRISTAL



Siège : 1, rue Caporal Corbi, 20 300 Roches Noires - Casablanca
Tél.: (+212) 522 67 93 38 - Fax : (+212) 522 35 47 92
www.lesieur-cristal.ma

Huile d'olive

FICHE TECHNIQUE



L'huile d'olive, extraite des olives (fruits de l'olivier : *Olea euromediterranea sativa*) est reconnue pour ses qualités nutritionnelles et diététiques.

Sa composition riche en acides gras mono-insaturés, en antioxydants naturels et d'autres composés mineurs lui confère de multiples vertus.



لوسیر کرسٹال
LESIEUR CRISTAL





Huile d'olive

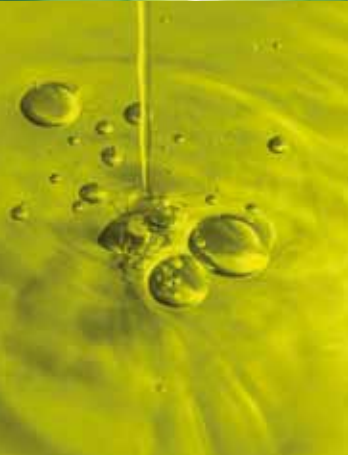


Production

Les principaux pays producteurs d'huile d'olive sont l'Espagne, l'Italie, la Grèce, la Tunisie, le Maroc, la Turquie et la Syrie. Les quatre premiers assurent plus de 85% de la production mondiale qui a atteint près de 2,5 millions de tonnes.

Process

Les traitements subis au cours du raffinage, à savoir la neutralisation, la décoloration et la désodorisation, permettent d'éliminer les défauts tels qu'une acidité trop élevée, des excès de couleur, une odeur ou une saveur trop prononcée. Le raffinage améliore les caractéristiques des huiles vierges lampantes, sans altérer la structure glycéridique initiale de l'huile.



Utilisations

Grâce à ses qualités nutritionnelles et organoleptiques, l'huile d'olive est utilisée dans les industries agroalimentaires telles la conserverie de poisson, la margarinerie, la charcuterie et autres...

Conservation

La durée de vie de l'huile d'olive dépend en grande partie des conditions de sa conservation. Elle doit être stockée dans des lieux frais, secs, protégés de la lumière, éloignés des fortes odeurs et des sources de chaleur, pour garder ses propriétés organoleptiques spécifiques.



Qualité de l'huile d'olive

- **Vierge** : obtenue à partir du fruit de l'olivier par des procédés exclusivement physiques et n'ayant subi aucun traitement chimique ou de raffinage.
- **Vierge extra** : lorsqu'elle présente un taux d'acidité inférieur à 0,8%, avec d'excellentes qualités organoleptiques, et ne présentant aucun attribut négatif.
- **Raffinée** : résultat du traitement d'une huile vierge par des techniques de raffinage dans le but d'améliorer ses qualités organoleptiques et physico-chimiques.

Caractéristiques physico-chimiques *

Physiques

Densité relative à 20°C	0,910 - 0,916
Indice de réfraction à 40°C	1,4677 - 1,4705
Acidité «Huile d'olive raffinée»	Max 0,3%

Chimiques

Indice d'iode	75 - 94
Indice d'acidité	Max 0,3% (Huile d'olive raffinée)
Indice de saponification	184 - 196



* Conseil Oléicole International

Spécifications

Lesieur Cristal offre selon les cahiers de charges personnalisés de ses clients des huiles d'olive ayant les spécifications et exigences souhaitées en conformité avec les standards de qualité les plus rigoureux.

Critères	Méthode d'analyse	Lesieur Cristal (Max)		
		Vierge	Vierge extra	Raffinée
Insaponifiables (g/Kg)	ISO 18609	15		
Matières volatiles (%)	ISO 663	0,2	0,2	0,1
Impuretés (%)	ISO 662	0,1	0,1	0,05
Acidité (%)	ISO 660	2	0,8	0,3
Indice de peroxyde (még O/Kg)	ISO 3960	20*	20*	5*
Savon (mg/Kg)	ISO 10539	-	-	5
Benzo (a) pyrène (µg/ Kg)	ISO 15302	-	-	2

* Sortie usine