

Rapport d'analyse n° 21-7686b

Client: Référence client: 804
Montal Gilles - Les Saveurs du Rocher
3 rue Antoine

Édité le: 23/03/21
Transmis le : 23/03/21

83570 COTIGNAC

Tel: 06 60 19 05 01

Fax:

email info@saveursdurocher.com

Échantillon:

Vos références: ASSCOTI032021

Description de l'échantillon: Bouteille 25CL

Conformité à réception: oui

Réception de l'échantillon le: 18/03/21

Ref. CTO	Analyse	Résultat	Incertitude	Méthode	Date de l'analyse
7686	Acidité* (% acides gras libres, équivalent acide oléique)	0,21	+/- 0,03	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe II	22/03/21
7686	Indice de peroxyde* (mEq O2/Kg)	11,4	+/- 1,8	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe III	22/03/21
7686	K ₂₃₂ (Extinction spécifique à 232 nanomètres)	1,94	+/- 0,12	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	22/03/21
7686	K ₂₇₀ (Extinction spécifique à 268 ou 270 nanomètres selon le solvant utilisé)	0,11	+/- 0,02	Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	22/03/21
7686	ΔK	<0,01		Règlement (CE) n°2568/91 - Annexe IX	22/03/21

Le Directeur,
Christian Pinatel

Pour information: caractéristiques des huiles selon le règlement (CE) n° 2568/1991 en vigueur

Catégorie	Acidité	Indice de peroxyde	K232	K270	ΔK	Médiane du défaut organoleptique	Médiane du fruité
Huile d'olive vierge extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	= 0	> 0
Huile d'olive vierge	≤ 2,00	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	≤ 3,5	> 0

Ce rapport d'analyse concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. L'accréditation COFRAC atteste de la compétence des laboratoires uniquement pour les analyses couvertes par l'accréditation, qui sont identifiées par le symbole *

CENTRE TECHNIQUE DE L'OLIVIER

Siège social
Maison des Agriculteurs
Mas de Saporita
CS 30021
34875 Lattes

Laboratoire - Réalisation des analyses
Maison des Agriculteurs
22 av. Henri Pontier
13626 Aix en Provence Cedex 1
☎ 04.42.23.01.92 - 📠 04.42.23.82.56
E-mail : contact@ctolivier.org

N° SIRET : 494 495 757 00010 CODE APE 911 C N° TVA : FR 91 494 495 757
ASSOCIATION LOI 1901

**CERTIFICAT DE CONFORMITE
AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE**

1 - Document justificatif n° 2020/52638/1

2 - Opérateur (nom et adresse):

MONTAL Gilles
3 RUE ANTOINE
83570 COTIGNAC

Activité principale : Producteur

3 - Organisme de contrôle:

CERTIPAQ BIO
organisme certificateur agréé par les Pouvoirs publics sous le numéro
FR-BIO-09

4 - Catégories de produits/activité:

5 - Définis comme:

Végétaux et produits végétaux : Catégories	Détails	Autres informations	Définies comme
Olives à huile			Biologiques
Zone de cueillette de plantes à parfum aromatiques et médicinales sauvages	Lavande maillette, Lavande diva, Lavandin Grosso, Sauge officinale, Estragon, Marjolaine officinale, Origan vert, Romarin pyramidale, Sarriette des montagnes, Sarriette sauvage, Verveine citronnelle, Menthe, Hélichryse, Fenouil, Thym serpolet, Thym provence		Biologiques

6 - Période(s) de validité :

Du 01/04/2021 au 31/03/2022

7 - Date du/des contrôle(s) :

16/12/2020

8- Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29(1) du règlement (CE) du 834/2007 et des dispositions du règlement (CE) 889/2008 et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO. L'opérateur a soumis ses activités à contrôle et respecte les exigences établies aux règlements et au programme de certification précités.

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.certipaqbio.com.

Toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat ne peut faire référence à la certification CERTIPAQ BIO pour les produits visés ci-dessus.

Fait à la Roche sur Yon, le 22/04/2021

Pour CERTIPAQ BIO,
son Directeur Général Délégué



Page n° 1/1