

Société CHEMLALI de Production Agricole ZIANE

« Votre Partenaire de
Qualité ! »





Fiche technique Huile d'Olive ZIANE Extra-Vierge

Identifiacation du produit :

Appelation
« Huile ZIANE »

Déscription :

Huile d'Olive Extra-Vierge, sans additifs et sans adjonction d'autre huile, extraite par procédé mécanique , elle ne subit ni traitemnet chimique , ni raffinage.

Cueillette :

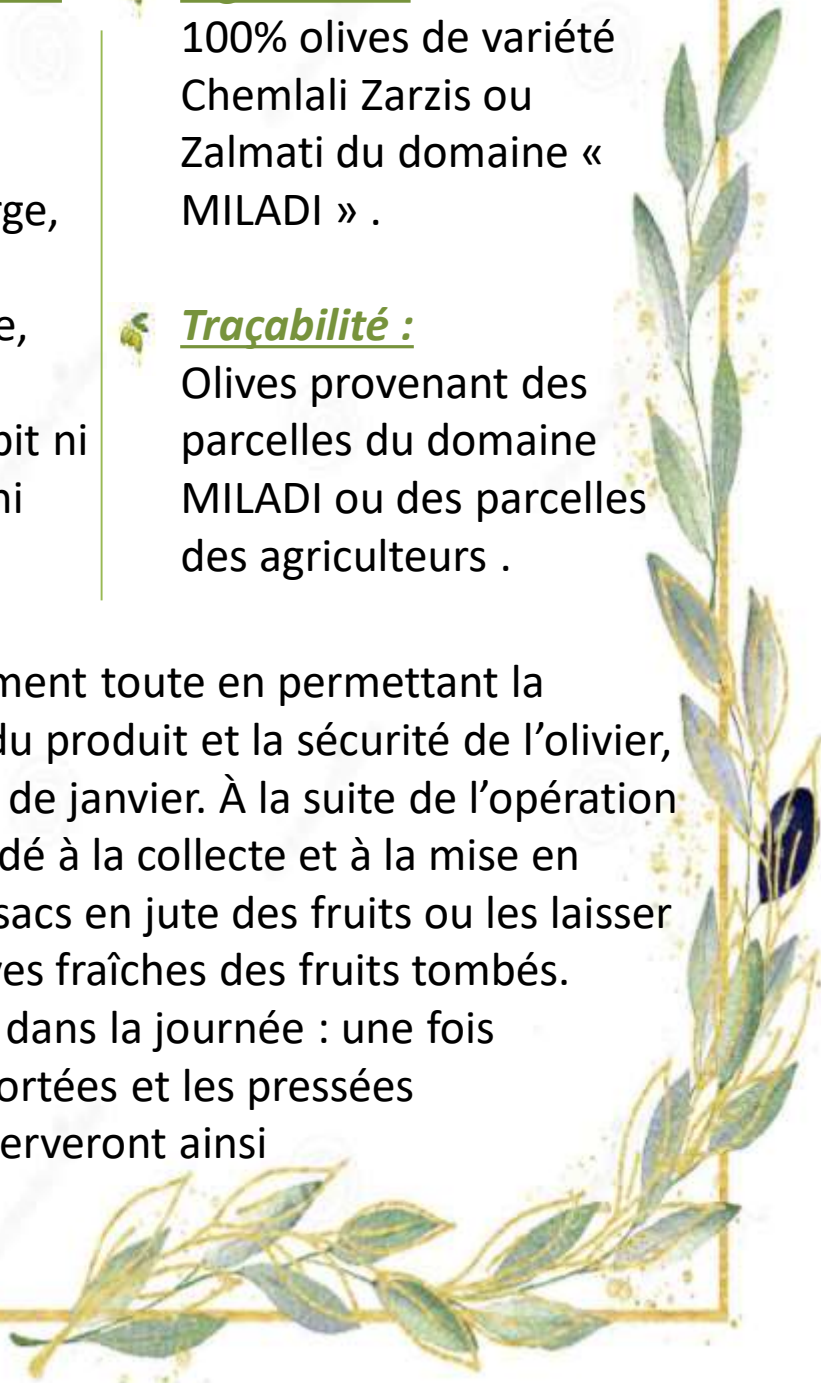
La recolte se fait manuellement toute en permettant la préservation de la qualité du produit et la sécurité de l'olivier, entre les mois d'octobre et de janvier. À la suite de l'opération de la cueillette, il est procédé à la collecte et à la mise en caisses en plastique ou en sacs en jute des fruits ou les laisser en vrac en séparant les olives fraîches des fruits tombés. La récolte des olives se fait dans la journée : une fois récoltées, elles sont transportées et les pressées immédiatement. Elles conserveront ainsi toute leur fraîcheur .

Ingrédient :

100% olives de variété Chemlali Zarzis ou Zalmati du domaine « MILADI » .

Traçabilité :

Olives provenant des parcelles du domaine MILADI ou des parcelles des agriculteurs .



Manufacturing process

Processus de fabrication :

Livraison et pesage

Élimination des feuilles

Il s'agit d'une étape nécessaire vu que les feuilles donnent un goût amer à l'huile d'olive et l'enrichit de chlorophylle qui est un facteur négatif pour la qualité.

Extraction

L'extraction se fait à l'huilerie moderne à l'unité de production conventionnelle de la société Chemlali,

Conditionnement

La mise en bouteille se fait par l'unité de conditionnement de la Société Chemlali de production Agricole dans des bouteilles en verre opaque Marasca garantissant sa bonne conservation protégeant au maximum l'huile de la lumière, l'un de ses principaux ennemis. C'est notamment sa teneur en chlorophylle qui la rend particulièrement sensible à la photo-oxydation. La bouteille en verre teinté s'avère être la meilleure solution, à condition bien sûr d'être elle-même conservée dans un endroit à l'abri de la lumière. D'autres conditionnements sont disponibles : Bidons en plastique alimentaire ainsi Bidons en métallique alimentaire.

Les olives sont pressées mécaniquement par la machine ,chaine continue :
Triage- effeuillage –nettoyage
– broyage – malaxage –
séparation solide liquide –
séparation liquide liquide –
décantation.

Par ailleurs, les réservoirs de stockage doivent être en acier inoxydable et placés à l'abri de la lumière afin de conserver l'huile sans risque d'altération de sa qualité.



Caractéristiques Analytiques :

Acidité [0.2%-0.8%]

Indice de peroxyde : <20 meqO₂ /Kg

Coefficients d'extinction

spécifique

K232 : [1.9-2.50]

K270: [0.10-0.22]

Composition en acide gras

* Acide gras saturés :

A.palmitique C16 :0 = [18.8% - 20%]

A.Stéarique C18 : 0 = [2.23% - 5]

•Acide gras monoinsaturés :

•A.oléique : C18 : 1 (Oméga 9) = [55.05% - 70%]

*Acide gras essentielle polyinsaturés :


A.Linoléique C18 : 2 = [18% - 21%]

A.Linolénique C18 : 3 = [0.5% - 1%]

Dégustation :

L'huile d'olive du domaine MILADI est de couleur jaune or luisant de reflets soyeux verdâtres. C'est une huile douce et harmonieuse, issue des olives Chemlali et Zalmati qui donnent en début de maturité une huile fruitée, peu amère et peu piquante avec un arôme d'herbe fraîche . À pleine maturité, l'huile devient, very rich in vitamin E and polyphenols.

plus douce, avec un goût moins fruité . Cette huile donne une sensation agréable en bouche, très riche en vitamine E et en polyphénols.





Siège Social & Usine : 4144 Mouenssa Zarzis-TUNISIE

Tél : 00216 54 98 00 49/ 00216 98 38 64 89

MF : 1452635/B/A/M/000 – IBAN : TN 59 03 901 025 0115 005026 87

E-mail : societechemlali@gmail.com

Site Web : www.huileziane.com

FCB : www.facebook.com/huileziane

Au sein des usines, les conditions d'hygiène sont très importantes et doivent correspondre aux normes internationales. Outre ce fait et lors de l'extraction, il faudrait s'assurer de la conformité de la température aux bonnes pratiques.

