

# Société CHEMLALI de Production Agricole ZIANE

« Votre Partenaire de  
Qualité ! »





## Fiche technique Huile d'Olive ZIANE Extra-Vierge BIO

### Identification du produit :

Appellation « Huile ZIANE »

### Description :

Huile d'Olive Extra-Vierge issue de l'agriculture Biologique, sans additifs et sans adjonction d'autre huile, et de catégorie supérieure « extraite à froid » par procédé mécanique, elle ne subit ni traitement chimique, ni raffinage.

### Ingrédient :

100% olives de variété Chemlali

### Cueillette :

La récolte 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. Idéalement, les olives doivent être cueillies lorsqu'elles sont encore vertes. L'huile gardera ainsi toute sa puissance aromatique. À la suite de l'opération de la cueillette, il est procédé à la collecte, au vannage 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 pendant la journée : une fois récoltées, elles sont transportées et les pressées immédiatement.

Zarzis ou Zalmati certifiées biologiques du domaine « MILADI ».

### Traçabilité :

Olives provenant des parcelles du domaine MILADI ou des parcelles des agriculteurs engagés au respect des règles de production biologique.



## ***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 Biologique de la société Chemlali Les olives sont pressées

Mécaniquement par la machine « Olimio 200 profy » de capacité 5t/j , les huiles extraite à une température entre 20 et 30°C.

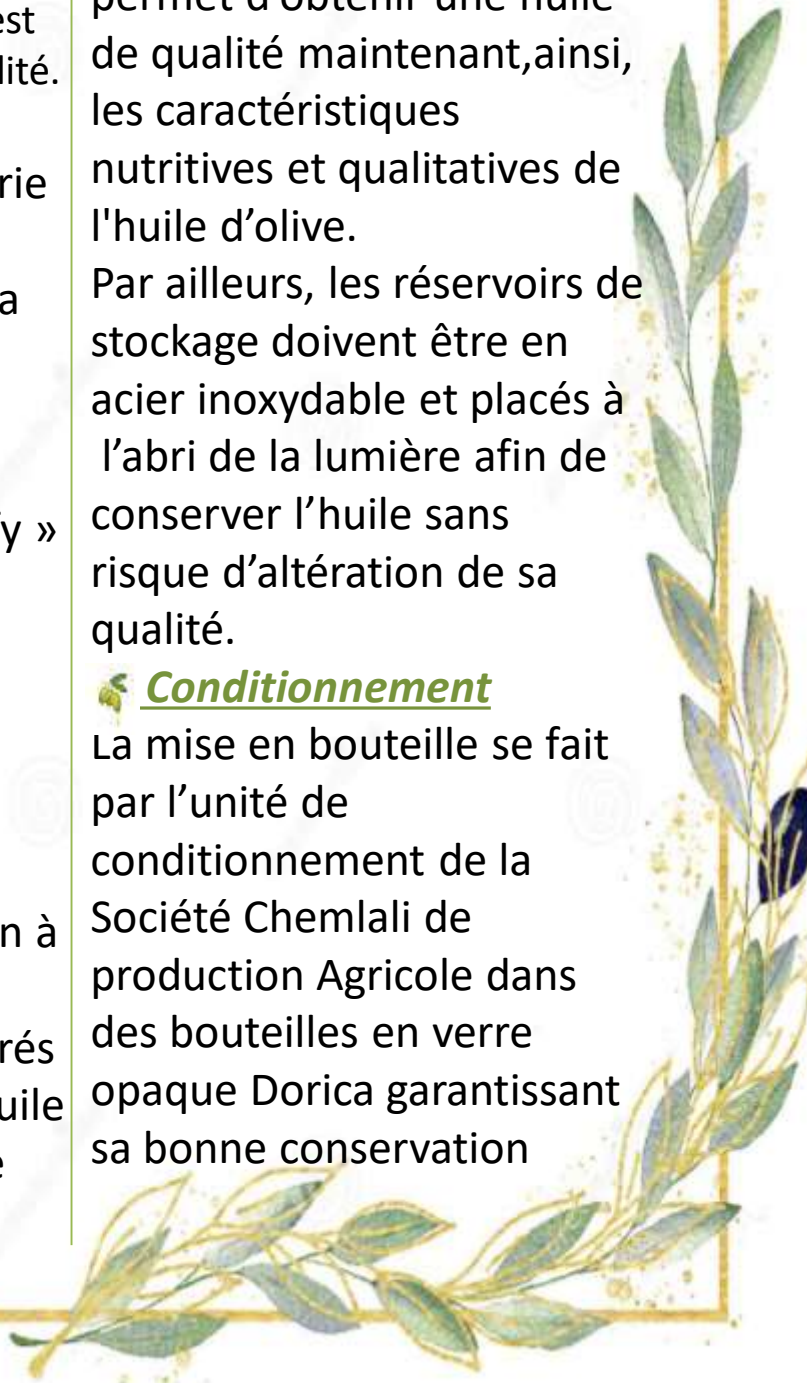
C'est ce qu'on appelait au temps de smeules de pierre : « première pression à froid », l'huile biologique obtenue est une huile de très haute gamme , c'est une huile vierge extra exceptionnelle par la traçabilité de ses origines.

Une extraction à froid requiert un malaxage à moins de 27°C ce qui permet d'obtenir une huile de qualité maintenant, ainsi, les caractéristiques nutritives et qualitatives de l'huile d'olive.

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.

### ***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 Dorica 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 ou métallique alimentaire.

### *Caractéristiques Analytiques :*

**Acidité [0.2%-0.8%]**

**Indice de peroxyde : <20 meqO<sub>2</sub> /Kg**

**Coefficients d'extinctions spécifiques**

**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]**

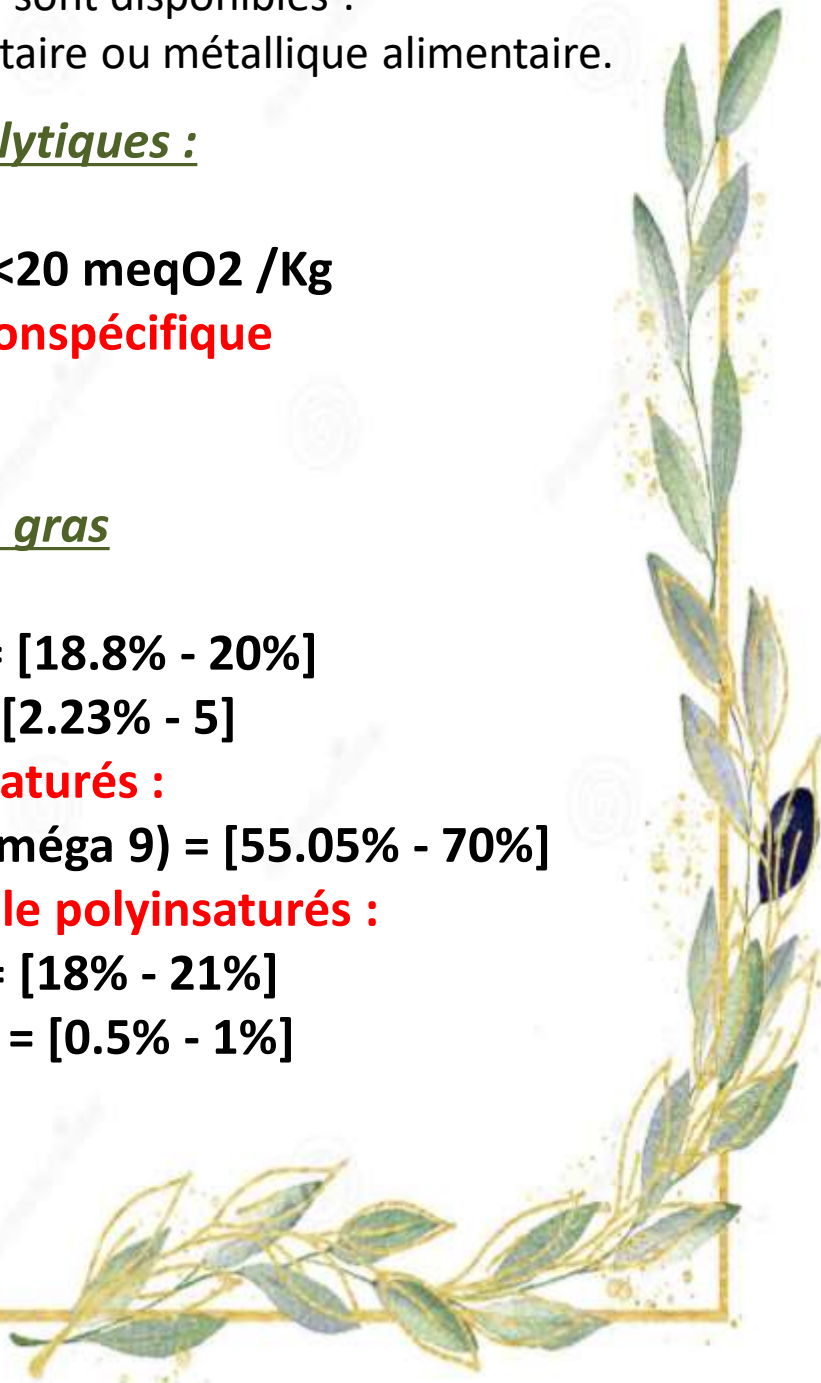
**\* Acide gras monoinsaturés :**

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

## Certifications

L'huile d'olive BIO ZIANE est une huile d'olive extra vierge certifiée par des organismes de certification internationaux qui vérifient le respect et l'application du règlement BIO pendant le processus de production.

Certificat de conformité mode de production Biologique délivré par ECOCERT S.A.  
(L'Isle Jourdain –France )  
Label BIO Tunis .

