NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-OO-001
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V1.0

Huile d'Olive Vierge Extra

Une huile méditerranéenne premium issue d'olives tunisiennes soigneusement sélectionnées

Origine Tunisie | **Extra Vierge** | **Bio sur demande** | **Private Label**

01 – Identification du produit

Nom commercial	Huile d'Olive Vierge Extra
Référence produit	NMT-OO-EVOO-TN-001
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Olives (Olea europaea L.)
Catégorie	Huile d'olive vierge extra
Procédé	Obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
Présentation	Huile conditionnée ou en vrac selon référence
Destination B2B	Importateurs, distributeurs, grossistes, HORECA, Food Service, marques privées



Photo non contractuelle – Illustration d'emballage

02 – Description du produit

L'Huile d'Olive Vierge Extra NorthMed Trading – Origine Tunisie est sélectionnée auprès de producteurs et partenaires tunisiens qualifiés pour répondre aux besoins des marchés professionnels et internationaux.

Obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques, elle est destinée à la distribution alimentaire, au Food Service, aux circuits spécialisés ainsi qu'aux projets de marques privées.

Différents profils organoleptiques, variétés, formats de conditionnement et solutions en vrac peuvent être proposés selon la campagne, le fournisseur sélectionné et le cahier des charges du client.

Des lots certifiés biologiques peuvent également être proposés selon disponibilité et certification applicable.

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide huileux limpide à légèrement voilé selon filtration	**Couleur**	Jaune doré à vert, selon variété, maturité et campagne
Odeur	Fraîche et caractéristique de l'olive	**Goût**	Franc et caractéristique
Fruité	Présent, intensité variable selon variété et lot	**Amertume**	Variable selon profil
Ardence	Variable selon profil	**Défauts sensoriels**	Absence de défaut sensoriel pour la catégorie vierge extra

04 – Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

Les huiles proposées sous la catégorie « Huile d'Olive Vierge Extra » doivent satisfaire aux critères réglementaires applicables à cette catégorie. Les valeurs analytiques spécifiques sont confirmées par le certificat d'analyse du lot concerné.

Acidité libre	≤ 0,80 %	**Indice de peroxyde**	≤ 20,0 mEq O_2/kg
K232	≤ 2,50	**K268 ou K270**	≤ 0,22
ΔK	≤ 0,01	**Défaut sensoriel – médiane Md**	= 0,0
Fruité – médiane Mf	> 0,0	**Esters éthyliques d'acides gras**	≤ 35 mg/kg

Les caractéristiques analytiques peuvent varier selon la variété, la campagne, le producteur et le lot, dans les limites réglementaires applicables. Un certificat d'analyse (COA) peut être fourni pour le lot proposé.

05 – Composition & caractéristiques

• 100 % huile d'olive vierge extra	• Extraction mécanique	• Origine Tunisie
• Traçabilité par lot	• Bio disponible pour lots certifiés	

06 – Profil produit

Catégorie	Vierge Extra	**Origine**	Tunisie
Profil aromatique	Variable selon variété, terroir et campagne	**Fruité**	Léger à intense selon référence
Amertume	Légère à prononcée selon profil	**Ardence**	Légère à prononcée selon profil
Filtration	Selon référence et cahier des charges	**Bio**	Disponible pour lots certifiés

07 – Utilisations recommandées

Segment	Applications
Retail	Distribution alimentaire et commerces spécialisés
Gourmet	Épiceries fines, boutiques premium et coffrets
HORECA	Hôtels, restaurants et restauration professionnelle
Food Service	Cuisine professionnelle et restauration collective selon format
Industrie alimentaire	Utilisation comme ingrédient selon cahier des charges
Private Label	Développement de gammes sous marque client

08 – Informations nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles sont communiquées selon la référence, le conditionnement et la documentation applicable au produit commercialisé. Lorsqu'une déclaration nutritionnelle est fournie, elle est établie conformément aux exigences réglementaires du marché de destination.

09 – Allergènes & caractéristiques alimentaires

Caractéristique	Statut
Allergènes à déclaration obligatoire	Selon documentation fournisseur
OGM	Selon documentation fournisseur
Vegan	Compatible avec une alimentation végétalienne
Gluten	Selon documentation fournisseur
Additifs	Selon spécification produit
Bio	Uniquement pour lots certifiés

10 – Conditionnements disponibles

Type	Description
Formats conditionnés	250 ml | 500 ml | 750 ml | 1 L | Autres formats selon fournisseur
Formats professionnels / vrac	3 L | 5 L | Fûts | IBC | Flexitank

Formats, matériaux d'emballage et disponibilités selon fournisseur, volumes et cahier des charges.

11 – Options de personnalisation

Option	Description
Marque privée	Étiquetage, design et mentions commerciales adaptés au cahier des charges
Langues d'étiquetage	Français, anglais, allemand, arabe, italien, espagnol ou autre langue selon le marché
Code-barres	EAN ou codification spécifique client
Palettisation	Palette Europe, palette industrielle ou configuration export
Produit biologique	Disponible pour lots certifiés biologiques

12 – Conditions de stockage et de conservation

Elément	Recommandation
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit propre, frais et sec
Lumière	Conserver à l'abri de la lumière
Chaleur	Conserver à l'abri des sources de chaleur
Emballage	Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermé
Après ouverture	Refermer soigneusement après utilisation et conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur
DDM	Selon référence, conditionnement et lot

13 – Applications / marchés cibles

Importateurs & grossistes	Approvisionnement professionnel pour distribution nationale ou régionale.
Retail & Specialty Food	Gammes conditionnées destinées aux commerces alimentaires et circuits spécialisés.
HORECA & Food Service	Formats adaptés aux besoins de la restauration professionnelle.
Private Label	Développement sous marque distributeur selon MOQ et cahier des charges.
Industrie alimentaire	Approvisionnement en volumes professionnels selon spécifications.

14 – Critères qualité

NorthMed Trading applique une sélection orientée export basée sur les critères suivants :

• Catégorie EVOO conforme	• Contrôle analytique
• Évaluation organoleptique	• Traçabilité par lot
• Origine documentée	• Intégrité emballage
• Documentation export	• Qualification fournisseur

15 – Documentation disponible

Fiche technique produit	Disponible	**Certificat d'analyse (COA)**	Disponible selon lot
Certificat d'origine	Selon expédition	**Documentation de traçabilité**	Selon lot/fournisseur
Packing List	Disponible	**Documents export**	Selon destination
Certificat biologique	Pour lots certifiés	**Documentation réglementaire complémentaire**	Selon marché/client

16 – Certifications et standards

Les certifications disponibles varient selon le producteur, le site de conditionnement, la référence et le lot. Les certificats applicables sont communiqués sur demande et vérifiés dans le cadre de la qualification fournisseur NorthMed Trading.

Certification biologique UE	Disponible pour lots biologiques certifiés
ISO 22000 / FSSC 22000	Selon site/fournisseur certifié
IFS Food	Selon site/fournisseur certifié
BRCGS Food Safety	Selon site/fournisseur certifié
Casher	Selon fournisseur et périmètre certifié
Halal	Selon fournisseur et périmètre certifié
Autres référentiels	Selon fournisseur, site et périmètre de certification

17 – Étiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

• Dénomination réglementaire	• Origine
• Volume net	• Numéro de lot
• DDM	• Conditions de conservation
• Déclaration nutritionnelle	• Coordonnées de l'opérateur responsable
• Mention biologique si applicable	• Langue(s) du marché
• Mentions réglementaires requises	

18 – Spécifications commerciales

Incoterms	EXW, FCA, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Port / point de départ	Tunisie, selon configuration logistique
MOQ / quantité minimale	Selon format, saison et disponibilité
Délai de préparation	Selon volume, conditionnement et documentation requise
Échantillons	Disponibles selon programme commercial
Marque privée	Développement possible selon volume minimum et cahier des charges
Marchés cibles	Europe, Moyen-Orient, Afrique, Amérique du Nord et distribution spécialisée internationale
Paiement	Selon accord commercial

19 – Clause de responsabilité

Les informations de cette fiche sont fournies à titre indicatif et correspondent aux spécifications disponibles au moment de son édition. Les caractéristiques du produit peuvent varier selon la campagne, le lot, le producteur, le conditionnement et les exigences réglementaires du marché de destination. Les paramètres analytiques applicables sont confirmés par la documentation du lot concerné. Seules les spécifications validées contractuellement font foi.

20 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-OO-001
Version	V1.0	**Révision**	16/09/2026
Référence produit	NMT-OO-EVOO-TN-001		
Service Qualité NorthMed Trading	service-qualite@northmedtrading.com		
Usage professionnel – Document confidentiel B2B			

21 – Coordonnées commerciales

- **Site internet :** www.northmedtrading.com
- **Email :** contact@northmedtrading.com
- **WhatsApp :** +44 7418 377969
- **Adresse :** NorthMed Trading, 254 rue Vendôme, 69003 Lyon - France

22 – Ressources en ligne

Découvrir ce produit en ligne
Fiche produit NorthMed Trading

Enregistrer nos coordonnées
Carte de contact (vCard)