NorthMed Trading
MEDITERRANEAN FOOD SOURCING

Document	Fiche Technique Produit
Référence	NMT-FTP-OO-003
Usage professionnel	Confidentiel B2B
Version	V1.0

Huile d’olive vierge

Huile d’olive tunisienne sélectionnée pour les marchés professionnels et internationaux

Origine Tunisie | **Vierge** | **100 % huile d’olive** | **Private Label**

01 – Identification du produit

Nom commercial	Huile d’olive vierge
Référence produit	NMT-OO-VOO-003
Marques	Marques fournisseurs et privées
Origine	Tunisie
Matière première	Olives (Olea europaea L.)
Catégorie	Huile d’olive vierge
Procédé	Obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
Présentation	Conditionnée ou en vrac selon la référence produit
Destination B2B	Importateurs, distributeurs, grossistes, HORECA, Foodservice et marques Private Label



Photo non contractuelle – Illustration d’emballage

02 – Description du produit

L’huile d’olive vierge NorthMed Trading – Origine Tunisie est approvisionnée auprès de producteurs et partenaires tunisiens sélectionnés et qualifiés afin de répondre aux besoins des marchés professionnels et internationaux

Obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques, elle est destinée au commerce alimentaire, à la distribution spécialisée, au Foodservice ainsi qu’aux projets Private Label.

Selon la campagne, le producteur sélectionné et les spécifications du client, différents profils organoleptiques, variétés, formats de conditionnement et solutions vrac peuvent être proposés.

Les caractéristiques spécifiques du produit sont vérifiées selon le producteur, le site, la référence et le lot concernés. Les paramètres analytiques applicables sont confirmés par la documentation du lot.

03 – Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Liquide huileux limpide à légèrement trouble selon filtration	**Couleur**	Jaune doré à vert selon variété, maturité et campagne
Odeur	Caractéristique de l'huile d'olive	**Goût**	Caractéristique de l'huile d'olive
Fruité	Présent, intensité variable selon variété et lot	**Amertume**	Variable selon le profil
Ardence	Variable selon le profil	**Défauts sensoriels**	Dans les limites applicables à la catégorie « huile d'olive vierge »

04 – Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

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

Acidité libre	≤ 2,0 %	**Indice de peroxyde**	≤ 20,0 mEq O_2/kg
K232	≤ 2,60	**K268 ou K270**	≤ 0,25
ΔK	≤ 0,01	**Défaut sensoriel – médiane Md**	≤ 3,5
Fruité – médiane Mf	> 0,0	**Esters éthyliques d'acides gras**	—

Les valeurs 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	• Olives (Olea europaea L.)	• Extraction mécanique
• Origine Tunisie	• Catégorie Vierge	• Traçabilité par lot

06 – Profil produit

Catégorie	Huile d'olive vierge	**Origine**	Tunisie
Mode de production	Obtention directe des olives par procédés mécaniques	**Profil aromatique**	Variable selon variété, terroir et campagne
Fruité	Léger à intense	**Amertume**	Légère à prononcée
Ardence	Légère à prononcée	**Filtration**	Selon spécification produit
Conformité catégorie	À confirmer par la documentation du lot		

07 – Utilisations recommandées

Segment	Applications
Retail	Grande distribution et commerces alimentaires spécialisés
Gourmet	Épiceries fines, distribution spécialisée et coffrets
HORECA	Hôtels, restaurants et restauration professionnelle
Foodservice	Cuisines professionnelles et restauration collective selon format
Industrie alimentaire	Utilisation comme ingrédient selon spécification
Private Label	Développement de gammes sous marque client

08 – Informations nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles sont indiquées selon la référence produit, 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 et exigences applicables
Vegan	Compatible avec une alimentation végétalienne
Gluten	Selon documentation fournisseur
Additifs	Selon spécification produit
Biologique	Non revendiqué pour cette référence

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

Les formats, matériaux de conditionnement et disponibilités dépendent du fournisseur sélectionné, des volumes, du marché de destination et des spécifications du client.

11 – Options de personnalisation

Option	Description
Private Label	Développement sous marque client selon MOQ, spécifications et faisabilité
Étiquetage	Adaptation aux exigences réglementaires et commerciales du marché de destination
Langues d'étiquetage	Français, anglais, allemand, arabe, italien, espagnol ou autres langues selon marché
Code-barres	EAN ou codification spécifique client
Palettisation	Palette Europe, palette industrielle ou configuration export
Conditionnement	Formats et solutions selon fournisseur, volumes et spécifications client

Les projets Private Label sont étudiés selon le producteur, le site de conditionnement, les volumes, le marché de destination et les spécifications du client.

12 – Conditions de stockage et de conservation

Élément	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 en huile d'olive vierge pour distribution nationale ou régionale
Retail & Épicerie spécialisée	Gammes conditionnées destinées à la distribution alimentaire et aux circuits spécialisés
HORECA & Foodservice	Formats adaptés aux besoins de la restauration professionnelle
Private Label	Développement de gammes sous marque client selon MOQ et spécifications
Industrie alimentaire	Approvisionnement en volumes professionnels pour applications utilisant de l'huile d'olive vierge selon spécifications

14 – Critères qualité

NorthMed Trading applique un processus de sélection orienté export, fondé sur des critères de qualité, de traçabilité et de conformité documentaire pour l'huile d'olive vierge.

• Conformité catégorie VOO	• Contrôle analytique
• Évaluation organoleptique	• Traçabilité par lot
• Origine documentée	• Conformité documentaire
• Intégrité du conditionnement	• Qualification fournisseur

15 – Documentation disponible

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

Les documents applicables sont vérifiés selon le producteur, le site, le lot et le marché de destination concernés.

16 – Certifications et standards

Les certifications disponibles peuvent varier selon le producteur, le site de conditionnement, la référence produit et le lot. Les certifications applicables sont fournies sur demande et vérifiées dans le cadre de la qualification fournisseur NorthMed Trading.

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

Les lots proposés sous la référence NMT-OO-VOO-003 doivent être accompagnés d'une documentation permettant de vérifier leur traçabilité et leur conformité à la catégorie « Huile d'olive vierge ».

17 – Étiquetage

Les informations d'étiquetage peuvent comprendre :

• Dénomination réglementaire du produit	• Origine
• Volume net	• Numéro de lot
• Date de durabilité minimale (DDM)	• Conditions de conservation
• Déclaration nutritionnelle	• Coordonnées de l'opérateur responsable
• Langues requises pour le marché de destination	• Mentions réglementaires requises
• Informations complémentaires selon produit et marché	

Les mentions d'étiquetage sont définies selon la référence produit, le conditionnement, l'opérateur responsable et les exigences réglementaires applicables au marché de destination.

18 – Spécifications commerciales

Incoterms	EXW, FCA, FOB, CFR, CIF ou DAP selon accord commercial
Pays d'expédition	Tunisie
MOQ / Quantité minimale	Selon format, saison et disponibilité
Délai de préparation	Selon volume, conditionnement et documentation requise
Échantillons	Disponibles sur demande
Private Label	Disponible sur demande
Marchés cibles	Europe, Moyen-Orient, Afrique, Amérique du Nord et distribution spécialisée internationale
Paiement	Selon accord commercial

19 – Clause de responsabilité

La présente Fiche Technique Produit est fournie à titre indicatif. 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 et la conformité à la catégorie « Huile d'olive vierge » sont confirmés par la documentation applicable au lot concerné. Les certifications et leurs périmètres peuvent varier selon le producteur, le site, l'opérateur et le lot.

Seules les spécifications, documents et conditions commerciales approuvés contractuellement sont contraignants.

20 – Contrôle documentaire

Document	Fiche Technique Produit	**Référence**	NMT-FTP-OO-003
Version	V1.0	**Révision**	17/09/2026
Référence produit	NMT-OO-VOO-003		
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)