

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** HUILE DE PEPINS DE RAISIN
- Descriptif produit :** Pour friture et assaisonnement. Colis de 15 bouteilles PET
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 15.000 Bouteille de 0.920 kg
- Liste des ingrédients :** huile de pépins de raisin raffinée.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de Pépin de Raisin	France

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 33]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 15121990 - Huiles de tournesol ou de carthame et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées (à l'excl. des huiles brutes et des huiles destinées à des usages techniques ou industriels)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	70 mm	Hauteur de l'unité de consommation	260 mm
Largeur de l'unité de consommation	70 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Déverouiller le bouchon de la bouteille. Verser la quantité souhaitée pour la préparation à réaliser. Huile végétale raffinée, apportant un pourcentage élevé d'acide gras essentiels sans perdre ses vertus lors des cuissons à température pas trop élevée (présence importante des acides gras polyinsaturés plus fragiles). Sa neutralité de goût et sa douceur (0,1% d'acidité oléique) en fait aussi une alliée dans tout type de cuisine, sans compter qu'utiliser dans les sauces émulsionnées (mayonnaise par ex.), elle ne perle pas en surface lorsqu'on les réserve au frais. Rendement : Bouteille de 1 L.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,760	900	100	11.5	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Pépins de raisin

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	124.2	0	135	Bouteille	9		
Palette	745.2	804.8	810	Bouteille	54	1200x800x1740	13281712081011
Bouteille	0.92	0.95	1	Bouteille			3281712000015
Litre	0.92	0	1	Bouteille			
Colis	13.8	14.52	15	Bouteille		410x250x265	13281712000012
Pièce	0.92	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1