


Huile pour friture et cuisson origine France Frial Excellence en bidon 10 L LESIEUR PROFESSIONNEL

Article : 26798



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Huile végétale réservée à la friture
- Descriptif produit :** Huile de colza, huile de tournesol à haute teneur oléique. Pour friture et cuisson. Colis de 2 bidons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Bidon de 9.200 kg
- Liste des ingrédients :** Huile de colza, huile de tournesol, Oléisol® (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique), arôme naturel de coriandre, antimoissant : E900

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de colza	France
anti-moussant E900	France
Arome naturel de coriandre	France
Huile de tournesol	France
Oléisol	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) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 546

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Mélanges ou préparations alimentaires de graisses ou d'huiles animales ou végétales ou de fractions comestibles de différentes graisses ou huiles, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10% (à l'excl. des mélanges d'huiles végétale

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	194 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	40 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	194 système métrique		

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 du bidon en forçant lors de la première utilisation. Tenir le bidon par sa poignée et verser la quantité souhaitée dans la friteuse. Mettre à chauffer progressivement le bain de friture pour protéger l'huile d'une dégradation précoce. Lorsque le bain d'huile est à bonne température (175°C), introduire progressivement les aliments à frire et, afin d'éviter les projections d'huile chaude, veiller à ne pas introduire trop d'eau (aliments frais) ou de grivre (aliments surgelés). Pour de bonnes conditions de sécurité, et pour optimiser la durée de vie du bain de friture et la qualité des produits frits, il est conseillé de ne pas dépasser 175°C et de vérifier le bon fonctionnement du thermostat. Température maximale conseillée : - Frites, pommes de terre : 175°C - Poulets, beignets : 170°C - Légumes, poissons : 160°C. En fin de service, filtrer le bain, et, en cas d'utilisation occasionnelle, le stocker dans un récipient fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais. Changer le bain lorsqu'il brunit, qu'il devient plus visqueux, que des fumées précoces ou une mousse persistante apparaissent (idéalement mesurer le taux de composés polaires avec un matériel adapté). Rendement : Bidon de 10 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							
3,700	900	100	8.5	0	0	0	0	0

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 5.6 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

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
Colis	18.4	19.22	2	Bidon		394x200x417	13265479591013
Bidon	9.2	9.36	1	Bidon		194x194x405	3265479591009
Couche	220.8	0	24	Bidon	12		
Palette	662.4	691.88	72	Bidon	36	1200x800x1396	13265479591020
Litre	0.92	0	0.1	Bidon			
Pièce	9.2	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 10