



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** AMPHORA Chef 10 litres PEHD

**Descriptif produit :** Huile pour friture, cuisson et assaisonnement. Huile de tournesol, huile de colza, huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de maïs.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Bidon de 9.159 kg

**Liste des ingrédients :**

- Huile de colza, huile de tournesol, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de maïs
- Huiles végétales (tournesol, colza, maïs)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de colza	Union Europ.
huile de tournesol raffinée	Union Europ.
huile de tournesol à haute teneur en acide oléique	Union Europ.

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 :** Belgique

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

# Huile végétale Chef en bidon 10 L AMPHORA

Article : 43187

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15179091 - Mélanges alimentaires d'huiles végétales fixes, fluides, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait  $\leq 10\%$  (à l'excl. des huiles partiellement ou totalement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, même raffinées, mai

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	190 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	230 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	310 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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. Lors que 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	10	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Maïs, 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
Litre	0.916	0	0.1	Bidon			
Colis	9.159	9.554	1	Bidon		232x192x310	5410093070814
Bidon	9.159	9.554	1	Bidon			5410093070814
Couche	183.18	0	20	Bidon	20		
Palette	732.72	789.033	80	Bidon	80	1200x800x1400	05410093070838
Pièce	9.159	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 10