

Huile Line colza olive en bouteille 1 L AMPHORA

Article : 44689



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** AMPHORA Line 1 L PET
- Descriptif produit :** Pour cuisson et assaisonnement. Mélange d'huile de colza 75% et d'huile d'olive vierge extra 25%. Colis de 15 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 15.000 Bouteille de 0.915 kg
- Liste des ingrédients :** Huile de Colza, Huile d'Olive Extra vierge

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de colza	Union Europ.
huile d'olive	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) :** 540
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- 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 <= 10% (à l'excl. des huiles partiellement ou

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:58

N° de version : 11.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Huile Line colza olive en bouteille 1 L AMPHORA

Article : 44689

totalelement hydrogénées, interestérifiées, réestérifiées ou élaïdinisées, même raffinées, mai

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	246 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	74 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	74 mm		

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 de la bouteille en forçant lors de la première utilisation. Verser la quantité souhaitée dans la préparation en cours. Huile végétale composée d'un mélange d'olive vierge extra (25%) et d'huile de colza (70%), pour un équilibre des saveurs, pour un équilibre des apports en acide gras essentiel et pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnement et petite cuisson (pas plus de 175°C). Produit naturellement riche en vitamine E et antioxydant avec un goût fin. Il donne une saveur discrète aux plats. L'huile rissoline convient parfaitement à l'assaisonnement des salades et des plats de légumes et féculents juste avant leur remise en température. Pour éviter une oxydation, il est préférable de la conserver à l'abri de la lumière en dehors du service. 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							
3,700	900	100	9	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Olive

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	13.725	14.365	15	Bouteille		378x230x267	05410093011916
Bouteille	0.915	0.94	1	Bouteille			5410093911919
Litre	0.915	0	1	Bouteille			
Couche	123.525	0	135	Bouteille	9		
Palette	617.625	669.439	675	Bouteille	45	1200x800x1585	05410093040480
Pièce	0.915	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1