Huile végétale pour friture en bidon 10 L TOQUELIA

Article : 95241

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Huile végétale réservée à la friture 10L
Descriptif produit :	Pour friture et cuisson. Huile de tournesol, huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de colza. Colis de 2 bidons
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 2.000 Bidon de 9.200 kg
Liste des ingrédients :	60% huile de tournesol, 20% huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, 20% huile de colza, antimoussant : E900.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
TOURNESOL	Union Europ.
TOURNESOL OLEIQUE	Union Europ.
COLZA	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 :	France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) :	546
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

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 végétale pour friture en bidon 10 L TOQUELIA

Article : 95241

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

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 : 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)

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 : 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). 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.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 une matériel adapté). Rendement : Bidon de 10 L

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
3,404	828	92	8.8	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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 végétale pour friture en bidon 10 L TOQUELIA

Article : 95241

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	19.2	2	Bidon		394x200x417	13061435005644
Bidon	9.2	9.355	1	Bidon		194x194x405	3061435005647
Couche	220.8	0	24	Bidon	12		
Palette	662.4	691.2	72	Bidon	36	1200x800x1396	23061435005641
Pièce	9.2	0	1	Bidon			
Pièce unitaire	9.2	0	1	Bidon			
Litre	0.92	0	0.1	Bidon			

Volume (litre) : 10

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