

Huile pour friture Elite en bidon 10 L AMPHORA

Article : 98163



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : AMPHORA Elite 10 litres PEHD

Descriptif produit : Oléine de palme, huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de colza, huile de colza à haute teneur oléique.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Bidon de 9.127 kg

Liste des ingrédients : - huile de palme, huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de colza, huile de colza à haute teneur en acide oléique, antimoussant: E900.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de palme	Hors UE
huile de tournesol à haute teneur en acide oléique	Union Europ.
huile de 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 : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 12:10

N° de version : 16.3

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 pour friture Elite en bidon 10 L AMPHORA

Article : 98163

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 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	Hauteur de l'unité de consommation	310 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	230 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. 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 givre (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. 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	24	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Palme, 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	9.127	9.517	1	Bidon		234x191x300	5410093025838
Litre	0.913	0	0.1	Bidon			
Bidon	9.127	9.517	1	Bidon		234x191x300	5410093025838
Couche	182.54	0	20	Bidon	20		
Palette	730.16	761.36	80	Bidon	80	1200x800x1400	05410093050380
Pièce	9.127	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 10