

### Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** MELANGE HUILE DE TOURNESOL ET HUILE OLIVE VIERGE EXTRA 30%

**Descriptif produit :** Pour cuisson et assaisonnement. Mélange d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra 30%. Colis de 4 bidons

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Bidon de 4.600 kg

**Liste des ingrédients :** huile de tournesol 70%, huile d'olive extra vierge 30%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Huile de Tournesol	France, Espagne
Huile d'Olive Vierge Extra	France, Espagne

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) : 33]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Graisses et huiles végétales et leurs fractions, concrètes, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, présentées en emballages immédiats d'un contenu net supérieur à 1 kg, ou liquides, non dénommé ailleurs (à l'exception de celles destinées à des u

### 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 préparation en cours. Huile d'olive vierge extra à 30%, faite d'un mélange d'olive, pour un équilibre des saveurs typique des huiles d'olive standards et d'un huile de tournesol raffinée à 70% pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnements, marinades, cuissons et fritures. Produit naturellement riche en vitamine E et antioxydant avec du goût. Il donne une grande saveur aux plats. Dans le processus de friture, l'huile d'olive se comporte d'une façon très stable par son degré moyen d'insaturation et par les antioxydants qu'elle contient. Pour éviter une oxydation, conserver à l'abri de la lumière. Rendement : Bidon de 5 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	12	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Olive, 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	19.31	4	Bidon		375x265x300	13281711100058
Litre	0.92	0	0.2	Bidon			
Bidon	4.6	4.78	1	Bidon			3281711100051
Couche	165.6	0	36	Bidon	9		
Palette	662.4	715.16	144	Bidon	36	1200x800x1350	13281711114451
Pièce unitaire	4.6	0	1	Bidon			
Pièce	4.6	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 1