

# Huile végétale Tradition pour friture en bidon 7,5 L BORGES

Article : 173470



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Huile végétale pour friture

**Descriptif produit :** Huile de tournesol, huile de tournesol hautement oléique, huile de pépins de raisins, avec antimoissant. Colis de 2 bidons

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.000 Bidon de 6.900 kg

**Liste des ingrédients :** Huile de tournesol, huile de tournesol hautement oléique, huile de pépins de raisins, antimoissant E-900

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de tournesol	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 :** Espagne

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 450

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

# Huile végétale Tradition pour friture en bidon 7,5 L BORGES

Article : 173470

<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à température ambiante
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
<b>Mise en œuvre :</b>	Déverrouiller 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 ou dans la friteuse. Mélange d'huiles raffinées (tournesol, oléique, pépins de raisins) associées à des antioxydants, neutre en goût en odeur et en couleur pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnement, cuisson, friture et pâtisserie. Produit particulièrement endurant et adapté aux cuissons à haute température pour ralentir la dégradation des bains de fritures. Pour éviter une oxydation, conserver à l'abri de la lumière en dehors du service. Rendement : Bidon de 7.5 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	10	0	0	0	0	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.00

**Type de matières grasses :** Pépins de raisin, 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	13.79	14.42	2	Bidon		368x198x345	18410179014064
Litre	0.92	0	0.13	Bidon			
Bidon	6.9	7.06	1	Bidon			8410179014067
Couche	165.48	0	24	Bidon	12		
Palette	661.92	716.97	96	Bidon	48	1200x800x1530	28410179014061
Pièce	6.9	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 7.5