

Huile végétale pour friture Excellence en bidon 7,5 L BORGES

Article : 173471



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Huile végétale avec antimoissant
- Descriptif produit :** Huile de tournesol, huile de tournesol hautement oléique, huile de pépins de raisin, huile d'olive vierge extra et E-900. Colis de 2 bidons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Bidon de 6.880 kg
- Liste des ingrédients :** Huile de tournesol, huile de tournesol hautement oléique, huile de pépins raisin, huile d'olive vierge extra et 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
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 :** 15159040 - Graisses et huiles végétales brutes et leurs fractions, fixes, destinées à des usages techniques ou industriels (à l'exception de la fabrication de produits pour l'alimentation humaine, d'huiles de soja, d'arachide, d'olive, de palme, de tournesol, de

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 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

Vitamines : Vitamine E (mg) : 60.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Olive, 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	13.76	14.43	2	Bidon		388x198x345	18410179014057
Bidon	6.88	7.04	1	Bidon			8410179014050
Couche	165.12	0	24	Bidon	12		
Palette	660.48	0	96	Bidon	48	1200x800x1530	28410179014054
Litre	0.917	0	0.13	Bidon			
Pièce	6.88	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 7.5



Huile végétale pour friture Excellence en bidon 7,5 L BORGES

Article : 173471