



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : AMPHORA ELITE 7,5L

Descriptif produit : Oléine de palme, huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de colza, huile de colza à haute teneur oléique. Colis de 2 bidons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Bidon de 6.845 kg

Liste des ingrédients : Tournesol à haute teneur en acide oléique, oléine de palme, colza, DMPS

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oléine 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

Labels : RSPO Mass balance

Bio AB :

Régimes particuliers : Végétalien

Huile pour friture Elite en bidon 7,5 L AMPHORA

Article : 176050

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules 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	194 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	322 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	194 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 : 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 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. Température maximale conseillée. 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	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	13.69	14.249	2	Bidon		389x196x324	05410556206668
Litre	0.913	0	0.13	Bidon			
Bidon	6.845	6.95	1	Bidon			5410556206651
Couche	164.28	0	24	Bidon	12		
Palette	821.4	880	120	Bidon	60	1200x1000x1835	05410556215691
Pièce	6.845	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 7.5