

Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale 1 L

Article : 275133



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale.
Descriptif produit :	Frais. Colis de 6 bouteilles.
Conservation :	Frais, 2 à 25 °C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 0.920 kg
Liste des ingrédients :	huiles végétales (huile de colza, huile de tournesol en proportion variable) (76%); huile de BEURRE (21%); émulsifiants: E471, E472c; poudre de LACTOSÉRUM (LAIT); antioxydants: E304, E307; arôme de BEURRE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
huiles végétales	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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
N° d'agrément :	BE M 183 EG
Durée de vie totale du produit (jours) :	182
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale 1 L

Article : 275133

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	99.8 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

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							
3,690	898	100	25	0.5	0.5	0	0.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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
Bouteille	0.92	0.973	1	Bouteille			8715300259028
Colis	5.52	6	6	Bouteille		79x79x247	8715300259035
Couche	115.92	0	126	Bouteille	21		
Palette	695.52	782	756	Bouteille	126	1200x800x1657	
Litre	0.92	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1

Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale 1 L

Article : 275133