



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** MELANGE HUILE DE TOURNESOL ET HUILE OLIVE VIERGE EXTRA 20%
- Descriptif produit :** Pour friture et assaisonnement. Mélange d'huile de tournesol et d'huile d'olive vierge extra 20%. Colis de 4 bidons
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Bidon de 4.600 kg
- Liste des ingrédients :** huile de tournesol 80%, huile d'olive extra vierge 20%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile d'olive	Espagne
huile de tournesol	Union Europ., Argentine, Ukraine

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
- 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15159099 - Graisses et huiles végétales fixes et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées, concrètes, présentées en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg, ou fluides, n.d.a. (à l'excl. des graisses et huiles brutes ainsi que des graiss

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	0.917	Humidité	0.05 %
Acidité oléique	0.31 ppm	Indice de peroxyde	6.1

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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
Bidon	4.6	4.73	1	Bidon			3281732100054
Colis	18.4	19.31	4	Bidon		375x265x300	13281732100051
Couche	165.6	0	36	Bidon	9		
Palette	662.4	715.16	144	Bidon	36	1200x800x1350	13281732114454
Pièce unitaire	4.6	0	1	Bidon			
Litre	0.92	0	0.2	Bidon			

Volume (litre) : 5