

# Huile pour friture Performance en bidon 10 L AMPHORA

Article : 21457

e.2.8 Nutriscore\_B



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** AMPHORA Performance 10 litres PEHD

**Descriptif produit :** Huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de colza, huile de maïs, huile de colza à haute teneur oléique.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Bidon de 9.144 kg

**Liste des ingrédients :** - huile de tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de colza, huile de maïs, huile de colza à haute teneur en acide oléique, arôme naturel, antimoussant: E900.  
- huiles végétales (colza, tournesol, maïs), arôme naturel, antimoussant: E900.

Remarques:

- «E900» peut être remplacé par «diméthylpolysiloxane»

- «arôme naturel» peut être remplacé par "«arôme»

- huile de tournesol à haute teneur en acide oléique peut aussi être étiquetée «huile de tournesol»

- huile de colza à haute teneur en acide oléique peut aussi être étiquetée «huile de colza»

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de tournesol à haute teneur en acide oléique	Union Europ.
huile de colza	Union Europ.
huile de maïs	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

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

**Mise à jour le 15/12/2023 13:30**

**N° de version : 9.5**

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Huile pour friture Performance en bidon 10 L AMPHORA

Article : 21457

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**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
Largeur de l'unité de consommation	192 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	311 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	232 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**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 grivres (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 : - Frites, pommes de terre : 175°C - Poulets, beignets : 170°C - Légumes, poissons : 160°C. En fin de service, filtrer le bain, et, en cas d'utilisation occasionnelle, le stocker dans un récipient fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais. Changer le bain lorsqu'il brunit, qu'il devient plus visqueux, que des fumées précoces ou une mousse persistante apparaissent (idéalement mesurer le taux de composés polaires avec un matériel adapté). Rendement : Bidon de 10 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	9	0	0	0	0	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.00

**Type de matières grasses :** Colza, Maïs, Tournesol

# Huile pour friture Performance en bidon 10 L AMPHORA

Article : 21457

## 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	9.144	9.535	1	Bidon		314x192x231	5410556140900
Litre	0.914	0	0.1	Bidon			
Bidon	9.144	9.535	1	Bidon		192x314x231	5410556140887
Couche	182.88	0	20	Bidon	20		
Palette	731.52	762	80	Bidon	80	1200x800x1400	
Pièce	9.144	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 10