

# PHASE PROFESSIONAL 0,9 L



## LES PLUS PRODUIT

- ✓ Liquide de cuisson multi-usage
- ✓ N'éclabousse pas
- ✓ Arôme naturel de beurre
- ✓ Résiste aux hautes températures
- ✓ 100 % végétal, sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ Peut s'utiliser à chaud comme à froid

## INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : Liquide végétal (99% M.G.) au goût naturel de beurre pour cuire, rôtir, enrober et assaisonner

**Conseils d'utilisation** : S'utilise comme un beurre clarifié pour cuire, rôtir, frire, enrober, monter les sauces (hollandaise, béarnaise), graisser des appareils de cuisson...

**Liste d'ingrédients** : huiles végétales 99% (tournesol, colza totalement hydrogénée), sel 0,78%, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme naturel de beurre, colorant (bêta-carotène)

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :**

- présents dans la recette :-
- peut contenir :-

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 mL de produit tel que vendu
Valeur énergétique	3375 kJ 807 kcal
Matières grasses	91 g
- Dont acides gras saturés	12 g
Glucides	< 0,5 g
- Dont sucres	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,72 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : Oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : Oui

# PHASE PROFESSIONAL 0,9 L



## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Caractéristiques physico-chimiques** : Teneur en matière grasse : 99%.

**Caractéristiques microbiologiques** : selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°é073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires: Entérobactéries 10 M-cfu/g, Levures 100 M-cfu/g, Moisissures 100 M-cfu/g.

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 42 jours

### Mode de conservation du produit :

A conserver au sec et à température ambiante (max 25°C).

**Qualité** : Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

## INFORMATIONS LOGISTIQUES

### Plan de palettisation (palette 1200\*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13		POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (gal US)					
UNITE CONSOMMATEUR	8719200098015	PHASE CUISINE BOT 900ML	0,828	0,934	96,0	71,0	260,0	1,772					
CARTON	8719200098077	12	UC/Cart	9,936	11,209	393	227	273	24,355				
COUCHE	8719200111882	10	CARTON	120	UC/Che	99,360	112,090	1200	800	273	262,080		
PALETTE	8719200179950	6	COUCHE	60	CARTON	720	UC/Pal	596,160	697,540	1200	800	1788	1,716

**Code douanier : 15179099**

### NOUS CONTACTER



UPFIELD SAS France  
15 avenue Edouard Belin  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
[www.upfield.com](http://www.upfield.com)

Tel: +33 1 87 15 65 00 ( Appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[customerservice.fr@upfield.com](mailto:customerservice.fr@upfield.com)