

PHASE PROFESSIONAL 3,7 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, colorant (bêta-carotène).

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

- présents dans la recette : -.
- Peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu
Valeur énergétique	3375 kJ 870 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 3,7 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°6073/2005 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 PALETISATION					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	8719200063259		PHASE BUTTER FLAVOUR 3.7L					3,404	3,550	185,0	128,0	300,0	7,104
CARTON	8719200063266		3			UC/Car t	10,212	10,902	396	192	306	23,266	
COUCHE	8719200092105	12	CARTON	36	UC/Ch e	0,000	0,000	0	0	0	0,000		
PALETTE	8719200180284	5	COUCHE	60	CARTON	180	UC/Pal	612,720	679,120	1200	800	1680	1,613

Code douanier : 15179099

NOUS CONTACTER



UPFIELD SAS France
15 avenue Edouard Belin
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.upfield.com

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

Vous pouvez également nous contacter par mail :
customerservice.fr@upfield.com