

# Phase

## PHASE Plus

### 2,4 L



#### LES PLUS PRODUIT

- Riche en oméga 3
- Sans lactose
- Sans huile de palme
- Convient aux végétaliens
- Idéal pour cuire et rôtir
- Résiste à 200°C

#### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** huile végétale aromatisée.

**Liste d'ingrédients :** huile de colza, émulsifiant (lécithine de tournesol), arôme, colorant (caroténoïdes).

Absence de glutamate de sodium dans la recette du produit.

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

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

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu (g)	Pour 100ml de produit tel que vendu (ml)	Pour une portion de 10 ml de produit reconstitué (ml)	**
Energie	3700 kJ / 900 kcal	3400 kJ / 830 kcal	340 kJ / 85 kcal	4/4
Graisses	100	92	9	13
- Dont acides gras saturés	8	7	0,7	3
- Dont acides gras mono-insaturés	63	58	6	NA
- Dont acides gras poly-insaturés	29	27	2,5	NA
- dont omega 6	20	18	1,8	NA
- dont omega 3	9,0	8,3	0,83	NA
Glucides	<0,5	<0,5	<0,5	<1
- Dont sucres	<0,5	<0,5	<0,5	<1
Fibres alimentaires	NA	NA	NA	NA
Protéines	<0,5	<0,5	<0,5	<1
Sel	<0,013	<0,013	<0,013	<1

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Teneur en acides gras trans <1%.

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

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

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 45 jours.

**Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : à conserver à température ambiante (<23°C).

Après ouverture : à conserver à température ambiante (<23°C), dans un délai d'un mois.

**Caractéristiques organoleptiques:**

- Texture: corps gras liquide
- Odeur: matière grasse
- Goût: matière grasse
- Couleur: jaune

**Qualité** : Norme FSSCC 22000 ou équivalent

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 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	8712566430284		PHASE PLUS 2.4L				2,200	2,339	107,0	135,0	258,0	3,727		
CARTON	8711200718115		4		UC/Cart	8,800	9,800	282	221	261	16,266			
COUCHE	8712566430291		13	CARTON	52	UC/Che	114,400	127,400	1200	800	261	250,560		
PALETTE	8712566430307		3	COUCHE	39	CARTON	156	UC/Pal	343,200	407,200	1200	800	933	0,896

**Code douanier : 21069092**

#### **NOUS CONTACTER**

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Tel: 0969327003 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

**Qualite.foodsolutions@unilever.com**

