

# Phase

# Phase Butter Flavour 3.7L



## Phase

### LES PLUS PRODUIT

- A utiliser comme un beurre clarifié
- Avec un arôme naturel de beurre
- Convient aux végétariens
- Haute résistance à la chaleur : réutilisable
- N'éclabousse pas
- Sans arachide

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit** : liquide végétal (99% de matières grasses) au goût naturel de beurre, pour cuire et rôtir.

**Liste d'ingrédients** Huiles végétales (tournesol, colza totalement hydrogénée) (99%), sel, émulsifiant (E472c), arôme naturel de beurre (dont LAIT), arôme naturel, colorant (bêta-carotène).

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

- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE** (arôme naturel de beurre).
- peut contenir : -.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100ml de produit tel que vendu	Pour une portion de 10 ml de produit tel que vendu	**
Energie	3700 kJ / 890 kcal	3400 kJ / 820 kcal	340 kJ / 82 kcal	4
Graisses	99 g	91 g	9 g	13
- Dont acides gras saturés	14 g	13 g	1,5 g	8
- Dont acides gras mono-insaturés	25 g	23 g	2,5 g	NA
- Dont acides gras poly-insaturés	59 g	55 g	6 g	NA
Glucides	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
- Dont sucres	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Protéines	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<1
Sel	0,79 g	0,72 g	0,072 g	1

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

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

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

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

##### **Caractéristiques physico-chimiques :**

Teneur en matière grasse : 99.2%

Teneur en sel (NaCl) : 0.8%

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007** modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M-cfu/g
Entérobactéries	10
Levures	100
Moisissures	100

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

##### **Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : conserver au sec à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver en chambre froide à température positive entre 0 et 8°C., dans un délai d'un mois.

**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 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	4000492002496		PHASE BUTTERFLAV 3.7L BOT				3,387	4,328	185	125	185	4,278		
CARTON	4000492502491		3		UC/Cart	10,160	13,000	390	190	310	22,971			
COUCHE	8712100544125		12	CARTON	36	UC/Che	40,644	156,000	1200	800	310	0,000		
PALETTE	8722700333432		5	COUCHE	60	CARTON	180	UC/Pal	609,600	805,000	1200	800	1694	1,626

**Code douanier : 15179091**

#### **NOUS CONTACTER**



UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

**Qualite.foodsolutions@unilever.com**