

Phase

Phase Butter Flavour 0.9L

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
- 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



Phase Butter Flavour 0.9L

PHASE

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 PROFOND EUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	4000492002410	PHASE BUTTFLAV 900ML BOT	0,824	0,914	71	96	265	1,806
CARTON	4000492502415	12 UC/Cart	9,882	11,952	395	230	247	22,440
COUCHE		10 CARTON 120 UC/Che	98,820	119,520	1200	800	247	237,120
PALETTE	8722700985464	6 COUCHE 60 CARTON 720 UC/Pal	592,920	742,120	1200	800	1626	1,561

Code douanier : 15179099

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions

20 rue des Deux Gares

CS 90056

92842 Rueil-Malmaison cedex

www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en octobre 2014, FT n° 15024104, rédigée par le service Qualité