



lipac

Rapsodi 2L

Préparation alimentaire à base d'huile de colza et d'arôme pour assaisonnement et cuisson



| | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|----------------|
| Référence CIPAL | 101035 | | |
| Ingrédients | Huile de colza, émulsifiant : E472c, arôme, colorant : bêta-carotène, antioxydant : acide citrique. | | |
| Température de conservation | Ambiant | Origine | Colza de Suède |
| EAN UVC | 7313844034713 | Lieu de transformation | Suède |

| Palettisation | | | |
|-----------------------------|----|------------------------|--------------------|
| Nombre d'unités / carton | 6 | Poids Net Unité (kg) | 1,834 |
| Nombre de cartons / couche | 12 | Poids Net Carton (kg) | 11,004 |
| Nombre de couches / palette | 5 | Poids Net Palette (kg) | 660,24 |
| Nombre de cartons / palette | 60 | Type de palettisation | EURO 800 x 1200 mm |

| Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes / 100g | | | |
|---|------------|------------------------------------|----|
| Energie (kJ / kcal) | 3700 / 884 | | |
| Graisses (g) | 100 | Dont acides gras saturés (g) | 7 |
| | | Dont acides gras monoinsaturés (g) | 64 |
| | | Dont acides gras polyinsaturés (g) | 29 |
| | | Dont acides gras trans (g) | <1 |
| Glucides (g) | 0 | Dont sucres (g) | 0 |
| Protéines (g) | 0 | | |
| Sel (g) | 0 | | |
| Fibres alimentaires (g) | 0 | | |

| Paramètres physico-chimiques | | Paramètres organoleptiques | |
|------------------------------|-----------|----------------------------|-------------|
| % FFA | 0,1 max | Couleur | Jaune clair |
| Indice Peroxyde (meq/kg) | 0,5 max | Texture | Liquide |
| Densité (20°C g/ml) | 0,917 | Odeur | Neutre |
| Indice d'Iode | 108 à 118 | Goût | Neutre |
| Point de fumée (°C) | 230 | | |

| Paramètres microbiologiques |
|---|
| Ce produit est automatiquement stérilisé à l'étape finale de traitement avant l'emballage. Par ailleurs sa composition (activité de l'eau très basse, oxygène minimal, absence de protéines et sucres) exclut la croissance de tous les micro-organismes pathogènes et organismes de détérioration. |

| | |
|---|--------------------|
| Absence d'OGM suivant la réglementation Européenne en vigueur | Produit non ionisé |
|---|--------------------|

| |
|---|
| Allergènes présents selon la Directive 2000/13/CE modifiée par les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE, 2007/68/CE : Aucun. |
|---|