

FICHE TECHNIQUE

Préparation culinaire à base d'huile & d'arôme : Fumée

INGREDIENTS

Huile de colza, arôme fumée (1.1%), colorants naturels : E160C (PAPRIKA) E141 (CHLOROPHYLLE)

ORIGINES

France

ASPECT – GOUT – ODEUR – COULEUR

Aspect : limpide à 20°
Goût et odeur : Fumée
Couleur : rouge/orangé

CONSERVATION

DLUO totale : 18 mois (date de fabrication)
Température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur, bien refermer après usage.
A consommer de préférence dans les 3 mois après ouverture.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Pas de critères microbiologiques.
L'huile en tant que produit anhydre ne permet pas la prolifération microbologique.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Energie pour 100 g	900 Kcal
Protéines	0
Glucides	0
Lipides	100%
Acides gras saturés	8 g
Acides gras mono insaturés	64 g
Acides gras poly insaturés	32 g
Sel	0

OGM – PESTICIDES – METAUX LOURDS

Non soumis à l'étiquetage sur les OGM
Conforme à la directive 396/2005 /CE
Conforme au règlement 1881/2006 /CE

ALLERGENES

Ce produit ne contient pas d'allergène.

CONDITIONS DE STOCKAGE

Produit à conserver dans un endroit propre et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Date de mise à jour 26/07/22