GAMME HUILES

FRIAL PERFORMANCE 10L

Huile végétale aromatisée réservée à la friture

LES + DU PRODUIT

Mélange d'huiles d'origine France.

*Formule sans huile de palme, sans huile d'arachide ni de soja, et source d'oméga 3***

Une bonne résistance à la chauffe

Un bidon en PET léger

CULTIVÉ & PRODUIT en FRANCE

Origine de la matière première principale (Huile de Colza) : France

NUTRI-SCORE A B C D E

Lesieur Professionnel s'engage dans la communication du Nutri-Score
Nutri-score actualisé 2025

Produit recyclable
Un bidon compressible pour une réduction du volume de déchets.

MODE DE CONSERVATION

Avant ouverture : A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Après ouverture : Bien reboucher après ouverture.
DDM (date de durabilité minimale) : 18 MOIS

CONSEILS D'UTILISATION

Mode d'emploi : température maximale conseillée 175°C. Introduire les aliments doucement lorsque l'huile est à bonne température. Filtrez le bain après chaque usage. Tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 25% de composés polaires.

INGRÉDIENTS

Huile de colza, Huile de tournesol, Oléisol®; (huile de tournesol à haute teneur en acide oléique), arôme naturel de coriandre, antimoussant : E900.

Critères bactériologiques : l'huile est un milieu anhydre : il n'y a pas de risques de développement microbiologiques

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	*Pour 100 g*
Énergie	*3700 kJ / 900 kcal*
Matières grasses *dont acides gras saturés*	*100 g* *8,6 g*

*Contient des quantités négligeables de glucides, sucres, protéines et sel. **Contient 5,2 g d'oméga 3 pour 100g*

Il est possible de consommer ces huiles si la DDM "à consommer de préférence avant le/fin : ..." est dépassée sous réserve que les conditions de conservation indiquées (sur le pack et sur la fiche technique) soient bien respectées.

Si la DDM est dépassée l'huile peut devenir rance : il convient donc de bien sentir, observer et gouter le produit avant de l'utiliser.
Par ailleurs :

- ➔ *Si l'huile n'est pas ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les 6 mois après la DDM indiquée.*
- ➔ *Si l'huile est ouverte et que la DDM est dépassée, il est possible de la consommer dans les 4 mois après la DDM indiquée.*

Pour une meilleure traçabilité, nous vous conseillons, d'identifier ces huiles à DDM dépassées dans votre PMS (plan de maitrise sanitaire).

CONDITIONNEMENT

	GENCOD/EAN 13	*3265479591009*
UC	*Poids net UC en g*	*9200*
	Poids brut UC en g	*9355*
	Dimensions UC en cm (l x p x h)	*19.4 x 19.4 x 40.5*
UL	*Nombre d'UC par carton*	*2*
	Code interne	*9591*
	DUN 14	*13265479591013*
	Poids net carton en kg	*18.4*
	Poids brut carton en kg	*19.1*
	Dimensions carton en cm (l x p x h)	*20 x 39.4 x 41.7*
	GTIN 14 UE	*13265479591020*
Palette	*Nb de carton / couche*	*12*
	Nb de couches / palette	*3*
	Nb de cartons / palette	*36*
	Nb d'UC / palette	*72*
	Poids brut sans support en kg	*687.1*
	Poids brut avec support en kg	*712.06*
	Dimensions palette en cm (l x p x h)	*120 x 80 x 139.6*

POUR NOUS CONTACTER

contactpro@lesieur.fr

N°Cristal 09 69 39 00 59
APPEL NON SURTAXE

Lesieur, 11-13 rue de Monceau, 75008 Paris

Mise à jour juillet 2026