

# EFFO DEEP FRY – 10 l (9 120 g)

Wysokooleinowy olej słonecznikowy do głębokiego smażenia



Numer artykułu	000.602
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> 42820077083739 <u>Waga kartonu:</u> 10 L / 9120 g
Karton	<u>EAN:</u> 4820077083739 <u>Waga kartonu:</u> 10 L / 9120 g <u>Wymiary kartonu:</u> 276x163x278 mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 1390 mm <b>76</b> - kartonów na palecie <b>19</b> - kartonów na warstwie <b>4</b> - warstw na palecie

NR PKWiU: 10.41.24.0  
Kod CN 1512 19 90  
STAWKA VAT: 5%

## SKŁADNIKI

100% wysokooleinowy olej słonecznikowy, odwoniony, rafinowany na zimno, przeciwutleniacze: E 320, E 321 ; substancja przeciwpieniąca E 900a.

## ALERGENY

Brak

## DEKLARACJE

W trakcie produkcji nie są wykorzystywane produkty modyfikowane genetycznie.  
Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu.

## WARUNKI PRZECHOWYWANIA

- Temperatura od +8°C do +20 °C
- Data przydatności – 24 miesiące

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	w 100 g produktu
Wartość energetyczna:	3761 kJ/899 kcal
Tłuszcz:	99,9 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	5,54 -14,64 g
Kwasy tłuszczowe mononienasycone:	75,1-91,7 g
w tym kwas oleinowy	nie mniej niż 75 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	2,20-18,10 g
Węglowodany:	0 g
w tym cukry:	0 g
Białko:	0 g
Sól:	0 g

KRAJ POCHODZENIA: UKRAINA