

MARG80 G.C. CAKE/DEEG MB 4X2,5KG BELUX

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 412995

Dénomination commerciale Margarine

Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, en proportion variable), eau, sel (0,5%), concentré de jus de citron*, arôme naturel. Teneur en matière grasse : 80 %.

*Issus de l'agriculture biologique par CERTISYS BE-BIO-01

Peut contenir des traces de: Lait.



Information générale

Nomenclature douanière 15171090

Caractéristiques organoleptiques

Goût neutre, absence de rancidité

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: Absence par g
Enterobacteriaceae: < 10/g
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Moisissures: < 10/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: Absence par g
Flore mésophile aérobie totale: < 5000/g
Levures: < 100/g

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Oui
Végétarien	Oui
palme durable	RSPO MB

Allégations

Étiquette propre	Oui
------------------	-----

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	49
SFC 20°C	34
SFC 25°C	26
SFC 30°C	19
SFC 35°C	14
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	19,425 g/100g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	2961 kJ		296 kJ	4
énergie	720 kcal		72 kcal	4
matières grasses dont:	80 g		8 g	11
- acides gras saturés	36 g		3,6 g	18
- acides gras mono-insaturés	33 g		3,3 g	
- acides gras polyinsaturés	10 g		1 g	
glucides dont:	< 0,5 g		< 0,5 g	0
- sucres	< 0,5 g		< 0,5 g	1
fibres alimentaires	< 0,5 g		0 g	
protéines	< 0,5 g		0 g	0
sel	0,51 g		0,05 g	1
vitamine A	106 µg	13	10,6 µg	
vitamine E	11 mg	92	1,1 mg	

* 1 portion = 10 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Non
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Non
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Lait.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	wrapper (Papier et carton (Majorité) /Plastique/fer blanc_C/PAP 84)
Emballage secondaire	wrap around (Corrugated board_PAP 20) Etiquette (Paper_PAP 22)
EDU (wrap around)	
GTIN	5410093151155
poids net	10,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,325 X 0,232 X 0,165
unité de vente	
GTIN	5410093151162
poids net	2,50 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,310 X 0,115 X 0,075

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	11
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	77
Poids net total palette	770 kg
Poids brut total palette	813 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,300
Détails de la palettisation	film étirable (Plastic_LDPE 4) Etiquette (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) palette (Bois_FOR 50)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	24 (semaines)
Conditions de stockage	10°C-18°C, sec et à l'obscurité

Identification

Déclaration code production CU	L(JWDN)
--------------------------------	---------

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRC & IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM.

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)