

MARG80 OPAL DANISH PASTRY HL MB 6X2KG

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 412911

Dénomination commerciale Margarine

Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, en proportion variable), eau, sel (1%), émulsifiant (E471), acidifiant (acidecitrique), arômes, colorant (caroténoïdes). Teneur en matière grasse : 80 %.

Peut contenir des traces de: Lait.

Information générale

Nomenclature douanière 15171090

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E160a - caroténoïdes
E330 - acide citrique

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
Halal	Oui
palme durable	RSPO MB

Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
------	------------------------------

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	56
SFC 20°C	38
SFC 25°C	28
SFC 30°C	21
SFC 35°C	16
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2 %
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,955 g/100g



Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	2960 kJ		296 kJ	4
énergie	720 kcal		72 kcal	4
matières grasses dont:	80 g		8 g	11
- acides gras saturés	40 g		4 g	20
- acides gras mono-insaturés	31 g		3,1 g	
- acides gras polyinsaturés	8,5 g		0,9 g	
glucides dont:	0 g		0 g	0
- sucres	0 g		0 g	0
fibres alimentaires	0 g		0 g	
protéines	0 g		0 g	0
sel	0,98 g		0,1 g	2
vitamine A	178 µg	22	17,8 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_C/PAP 81)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
GTIN	5410093150981
poids net	12,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,422 X 0,364 X 0,102
unité de vente	
GTIN	5410093180766
poids net	2,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 X 0,350 X 0,016

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	5
Nombre couche / palette	11
Nombre EDU / palette	55
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	709 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,267
Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) palette (Bois_FOR 50)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Conserver au frais après ouverture	Non
Durée de conservation après production	35 (semaines)
Conditions de stockage	10°C-18°C, sec et à l'obscurité

Identification

Déclaration DLUO/DLC EDU	(DD.MM.JJJJ)
Déclaration DLUO/DLC CU	(DD.MM.JJJJ)
Déclaration code production EDU	L(JWDN)
Déclaration code production CU	L(JWDN)

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & 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)