

MARG80 OPAL CAKE MB 4X2,5KG EU



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 412832

Dénomination légal/nom descriptive Margarine

Mise en application Incorporer

Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme, coprah, colza), eau, sel (1%), émulsifiant (lécithines, E471), acidifiant (acide citrique), colorant (caroténoïdes), arôme naturel. Teneur en matière grasse : 80 %.
 Peut contenir des traces de: Lait.

Information générale

Nomenclature douanière 15171090

Additifs

E322 - lécithines
 E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
 E160a - caroténoïdes
 E330 - acide citrique

Allégations

Sans gluten Oui

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Oui
Végétarien	Oui
Palme durable	RSPO MB

Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
Couleur	jaune

Caractéristiques microbiologiques

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

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	47
SFC 20°C	26
SFC 25°C	18
SFC 30°C	13
SFC 35°C	8
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,908 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	42 g		4,2 g	21
- acides gras mono-insaturés	30 g		3 g	
- acides gras polyinsaturés	8,2 g		0,8 g	
glucides dont:	< 0,5 g		< 0,5 g	0
- sucres	< 0,5 g		< 0,5 g	1
protéines	0 g		0 g	0
sel	1 g		0,1 g	2
vitamine A	66,7 µg	8	6,67 µg	
vitamine E	10 mg	83	1 mg	

* 1 portion = 10 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Non
Blé	Non
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	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
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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.	

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	Wrapper (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Wrap around)	
GTIN	5410093083722
poids net	10 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,325 x 0,232 x 0,165
unité de vente	
GTIN	5410093905154
poids net	2,50 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,310 x 0,115 x 0,075

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50)
Type de palette	EPAL
Description de la palette	PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED
Nombre EDU / couche	11
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	77
Poids net total palette	770 kg
Poids brut total palette	814 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,300

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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)
Estampillon EDU	412832 - 4X2,5KG

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)