

ST ALLERY LIQUID BUTTER BLEND 5KG

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 414247

Dénomination commerciale Margarine semi-liquide



Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (colza, colza totalement hydrogénée), eau, beurre (LAIT) (10%), sel (0,8%), émulsifiant (E471, lécithines (SOJA)), conservateur (E202), arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (caroténoïdes). Teneur en matière grasse : 80 %.

Information générale

Nomenclature douanière 15179099

Additifs

E330 - acide citrique
E202 - sorbate de potassium
E160a - caroténoïdes
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E322 - lécithines (SOJA)

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	Non
Végétarien	Oui
soja durable	RTRS Credits

Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
Couleur	jaune

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	4
SFC 20°C	2
SFC 25°C	2
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2 %
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,508 g/100g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	2968 kJ		297 kJ	4
énergie	722 kcal		72 kcal	4
matières grasses dont:	80 g		8 g	11
- acides gras saturés	13 g		1,3 g	7
- acides gras mono-insaturés	47 g		4,7 g	
- acides gras polyinsaturés	20 g		2 g	
glucides dont:	< 0,5 g		< 0,5 g	0
- sucres	< 0,5 g		< 0,5 g	1
fibres alimentaires	0 g		0 g	
protéines	< 0,5 g		< 0,5 g	1
sel	0,8 g		0,08 g	1
vitamine A	174 µg	22	17,4 µg	
vitamine E	12 mg	100	1,2 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	Oui
Lait et produits à base de	Oui
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

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Seau (Plastique_PP 5) Couvercle (Plastique_PP 5) Film (Plastique divers)
Emballage secondaire	
EDU (Seau)	
GTIN	8722100046727
poids net	5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,225 x 0,225 x 0,197
unité de vente	
GTIN	8722100046727
poids net	5,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,225 x 0,225 x 0,197

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	18
Nombre couche / palette	5
Nombre EDU / palette	90
Poids net total palette	450 kg
Poids brut total palette	495 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,130
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) feuille (Carton ondulé_PAP 20) feuille (Carton ondulé_PAP 20) Strapping band (Plastique_HDPE 2)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Conserver au frais après ouverture	Non
Durée de conservation après production	168 (jours)
Conditions de stockage	10°C-16°C, sec et à l'obscurité

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

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)