

ST ALLERY LIQUID BUTTER BLEND 5KG

Informations produit

Numéro d'article

414247

Dénomination commerciale

MATIERE GRASSE COMPOSEE

Liste des ingrédients

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

Information générale

Nomenclature douanière	15179099
Végétalien	non
Végétarien	oui

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	18,51 %

Additifs

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

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes 0/25g
 E.Coli 0/g
 Enterobacterie < 10/g
 Moisissures < 10/g
 Salmonelle 0/25g
 Staph.aureus 0/g
 Flore mésophile totale < 5000/g
 Levures < 100/g

Durabilité

RTRS soya	Credits
-----------	---------

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	2968 kJ		297 kJ	4
énergie	722 kcal		72 kcal	4
matières grasses	80 g		8,0 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		2,0 g	
glucides	< 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	0,80 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 05) seau à couvercle (plastique PP 05) film plastique (Plastic PET/ CPP)
boîte	
EAN	8722100046727
poids net	5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,225 x 0,225 x 0,197
unité de vente	
EAN	8722100046727
poids net	5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,225 x 0,225 x 0,197

Palettisation

Détails de la palettisation (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre seau / couche 18	
Nombre couche / palette 5	
Nombre seau / 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

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	168 Jours
Température	10°C-16°C, dry and dark
Garder au frais après ouverture.	non

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.

Abréviations

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