

## Fiche Technique

### Nom commercial

Nom comm. ST.ALLERY PR.BLAD.PLA 6X2  
 Numero d'article 7607

### Identification produit

Modèle MATIERE GRASSE COMPOSEE  
 Nomenclature douanière 15179099  
 Dénomination prod. boulangerie :feuilletage  
 Poids net total 2 kg

### Composition

Ingrédients matières grasses: graisses végétales hydrogénées, huiles végétales, graisses végétales, huiles végétales hydrogénées; beurre (25%) (lait); eau; sel (0,9%); poudre de sérum de lait (lait); émulsifiants: lécithines (soja), mono- et diglycérides d'acides gras; poudre de lait écrémé (lait); arômes; acidifiant: acide citrique; conservateur: sorbate de potassium; antioxygènes: ascorbylpalmitate, extraits d'origine naturelle riche en tocophérols (soja); colorant: bêta-carotène; vitamines (vitamine A 28 UI/g, vitamine D 2,2 UI/g). Teneur totale en matière grasse : 80 %.

### Additifs

E160a(ii): bêta-carotène  
 E202: sorbate de potassium  
 E304: ascorbylpalmitate  
 E306: extraits d'origine naturelle riche en tocophérols  
 E322: lécithines  
 E330: acide citrique  
 E471: mono- et diglycérides d'acides gras

### Informations nutritionnelles

Valeur énergétique	724 kcal/100g	
Valeur énergétique	2.977 kJ/100g	
Protéines	0,5 %	
Glucides	0,7 %	
Lipides	80 %	
Humidité	17,5 %	
Sel (NaCl)	0,9 %	
Vitamine A	850µg/100g	(106% AJR*)
Vitamine D	5 µg/100g	(100% AJR*)

\*Apport Journalier Recommandé

### Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC 10°C	70 %
SFC 20°C	48 %
SFC 25°C	37 %
SFC 30°C	27 %
SFC 35°C	18 %
Sodium	0,4 %
Couleur (B-Carotène)	12,3 ppm

### Caractéristiques organoleptiques

Goût neutre, absence de rancidité

### Caractéristiques Microbiologiques

Flore mésophile totale	<5000/g
Levures	<100/g
Moisissures	<10/g
Enterobacteriaceae	<10/g
E.Coli	0/g
Staph.aureus	0/g
Salmonella	0/25g

## Information générale

Végétale Non

## Identification

Déclaration code production	L(ASSJ)	habillage
Déclaration DLUO/DLC	(JJ.MM.AAAA)	habillage
Déclaration code production	L(ASSJ)	carton
Déclaration DLUO/DLC	(JJ.MM.AAAA)	carton

## Stockage

Température 10°C-18°C, sec et à l'obscurité  
Conservation 24 semaines

## Emballages

<u>Sorte d'emballage</u>	<u>Type d'emballage</u>	<u>Matière d'emballage</u>
emballage primaire	habillage	papier/PE
emballage secondaire	carton blanc	carton ondulé
emballage tertiaire	Europalette	bois
emballage tertiaire	stretchfilm	plastic PE

### Dimensions

CU: Poids net total	2 kg
CU: Poids brut total	2,037 kg
CU: Longueur	0,4 m
CU: Largeur	0,35 m
CU: Hauteur	0,016 m
CU: EAN	5410093100788
EDU: Poids net total	12 kg
EDU: Poids brut total	12,456 kg
EDU: Longueur	0,422 m
EDU: Largeur	0,367 m
EDU: Hauteur	0,105 m
EDU: EAN	05410093059413
PAL: Poids net total	660 kg
PAL: Poids brut total	708,326 kg
PAL: Longueur	1,2 m
PAL: Largeur	0,8 m
PAL: Hauteur	1,3 m
PAL: EAN	05410093059420
Palettisation	11 couche(s)x 5 EDU par couche

## Liste d'allergènes CE

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

VANDEMOORTELE IZEGEM NV  
Prins Albertlaan 12  
8870 Izegem  
Belgium

Les données susdites sont d'après nous correctes au moment de l'édition.

Des recommandations concernant l'utilisation de ce produit, comme matière première, dans un produit fini peuvent être communiqués mais n'engendrent pas notre responsabilité.