

Fiche Technique

Nom commercial

Nom comm. GC SAVEUR GOURMANDE CHANTY 4X2,5KG
Article no. 401047

Identification produit

Model MARGARINE
Application produit boulangerie : crème
Nomenclature douanière 1517109000
Contient 2,5 kg

Composition

Ingrédients matières grasses: huiles végétales, huile végétale hydrogénée, graisse végétale hydrogénée; eau; émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (soja); conservateur: sorbate de potassium; acidifiant: acide citrique; arômes; colorant: bêta-carotène; vitamines (vitamine A 21 UI/g, vitamine D 3,1 UI/g). Teneur totale en matière grasse : 80 %. Produit dans une usine qui utilise du lait.

Emballages

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

Dimensions

CU: Poids net total	2,5 kg
CU: Poids brut total	2,569 kg
CU: Longueur	0,31 m
CU: Largeur	0,115 m
CU: Hauteur	0,075 m
CU : EAN	5410093101440
EDU: Poids net total	10 kg
EDU: Poids brut total	10,274 kg
EDU: Longueur	0,325 m
EDU: Largeur	0,232 m
EDU: Hauteur	0,165 m
EDU: EAN	05410093067036
PAL: Poids net total	770 kg
PAL: Poids brut total	791,135 kg
PAL: Longueur	1,2 m
PAL: Largeur	0,8 m
PAL: Hauteur	1,3 m
PAL: EAN	05410093068309
Palettisation	7 couches x 11 EDU par couche

Identification

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

Stockage

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

Caracteristiques organoleptiques

Goût neutre, absence de rancidité

Information nutritionnel

Valeur nutritive	721 kcal/100g	
Valeur nutritive	2.963 kJ/100g	
Lipides	80 %	
Humidité	19,9 %	
Vitamine A	650 µg/100g	(80% AJR*)
Vitamine D	7,5 µg/100g	(150% AJR*)

* Apport Journalier Recommandé

Caracteristiques Chimiques/Physiques

SFC 10°C	68 %
SFC 20°C	29 %
SFC 25°C	19 %
SFC 30°C	13 %
SFC 35°C	6 %
Couleur (B-Carotène)	3,9 ppm

Caracteristiques Microbiologiques

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

Information generale

Végétale	oui
----------	-----

Additifs

E160a(ii): bêta-carotène
E202: sorbate de potassium
E322: lécithines
E330: acide citrique
E471: mono- et diglycérides d'acides gras

Liste d'allergenes CE

Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2)	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	Non
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.