

## 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 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	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.