

# ONCTUA



- ✓ Magarine haut de gamme avec une pointe de beurre,
- ✓ Texture très souple pour un grand confort de travail,
- ✓ Point de fusion élevé pour le tourage (45/47°C),
- ✓ Légèrement coloré pour des produits bien dorés.

Fabriqué en France dans notre margarinerie de Bondues (59).

PRODUITS	ONCTUA TOURAGE pour Feuilletages et Croissants	ONCTUA INCORPORATION pour Brioches et Mokus
Dénomination	Margarine 80 % MG	
Ingrédients	Huiles et graisses végétales en l'état et hydrogénées : palme, colza - Eau - Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras - Beurre concentré - Sel (0,5%) - Arômes - Conservateur : sorbate de potassium - Correcteur d'acidité : acide citrique - Anti-oxygène : extrait riche en tocophérols - Colorant : bêta-carotène. Contient du lait.	Huiles et graisses végétales en l'état et hydrogénées : palme, colza, palmiste - Eau - Beurre concentré - Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de soja - Beurre concentré - Sel (0,5%) - Arômes - Conservateur : sorbate de potassium - correcteur d'acidité : acide citrique - Anti-oxygène : extrait riche en tocophérols - Colorant : bêta-carotène. Contient du lait et du soja.
Poids Net	Plaque 2 Kg (prétranchée 2x1 kg)	Pain de 500 g
Taux de Matière Grasse	80 % MG	
DLUO (garantie entrepôt)	42 jours	
Température de conservation	A conserver entre 8°C et 18°C dans un endroit sec. Optimum conseillé 10°C.	A conserver entre 8°C et 15°C dans un endroit sec. Optimum conseillé 10°C.
Code Article + VL	95 980 01	95 992 01
EAN 13	3 155250 95980 0	3 15525 095992 3
Dimensions de l'UC (L x l x h en cm)	34 x 30,5 x 2 cm	

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ÉNERGÉTIQUES

### Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g

Protéines (en g)	0 g
Glucides (en g)	0 g
Lipides (en g)	80 g
Sodium (en g)	0,24 g

### Valeurs Énergétiques moyennes pour 100 g

Kcal / kJ	720 kcal / 2 960 kJ
-----------	---------------------

## CONDITIONNEMENT

<b>Colisage</b>	5 plaques de 2 Kg	24 pains de 500 g
Dimensions (L x l x h en cm)	35 x 30,5 x 11 cm	33 x 41 x 10,5 cm
Poids Net (kg)	10 kg	12 kg
Poids Brut (kg)	10,5 kg	12,2 kg
<b>Palettisation</b>	84 colis (14 couches de 6 colis)	72 colis (12 couches de 6 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 147	120 x 80 x 141
Poids Net (kg)	840 kg	864 kg
Poids Brut (kg) dont 25 Kg de palette	882 kg	878 kg