

## Margarine

### Produit

Dénomination légale	Matière grasse végétale à tartiner à 65% de Mat. Gr.
Ingrédients	Huiles et graisses végétales (64,3%) : palme, palme partiellement hydrogénée, colza, palmiste totalement hydrogénée, palmiste. Eau, Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de SOJA, Sel (0.2%), Arômes, Co Colorant : bêta-carotène.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	42 jours
Conditions de conservation	A conserver entre 8° et 15°C dans un endroit sec. Optimum conseillé 10°C
Code article	95430 01
EAN 13	3155250954300
DUN 14	03155251954309
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Soja et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	13,5 x 8 x 5

### Céma FERIA Incorporation 65% MG pain 500g alu



- Matière grasse 100% végétale,
- Finesse de goût du végétal relevé pour des arômes beurres,
- Bon rapport qualité/prix,
- Bonne plasticité pour des produits bien développés, aérés et croustillants. Fabriqué en France dans notre margarinerie de Bondues (59).

### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes


	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2405 kJ 585 kcal	241 kJ 59 kcal	29% 29%	3% 3%
Matières grasses :	65 g	6.5g	93%	9%
dont acides gras saturés :	34 g	3.4g	170%	17%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	0,20 g	0.02g	3,3%	0%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

### Conditionnement

Colisage	24 unités			
Nombre d'unités par colis				
Dimensions (L x l x h en cm)	41	x	33	x 10,5
Poids net / brut (kg)	12	/		12,2

Palettisation				
Nombre de colis par couche	6			
Nombre de couches par palette	12			
Nombre de colis par palette	72			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 140
Poids net / brut (kg)	864	/		878,4

 Société industrielle de BONDUES  
Certification : FSSC 22000