

Margarine

Produit

Dénomination légale	Matière grasse végétale à tartiner à 65% de Mat. Gr.		
Ingrédients	Huiles et graisses végétales (63,8%) : palme, palme partiellement hydrogénée, colza. Eau, Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, Sel (0,6%), Arômes, Conservateur : sorbate de potassium, Correcteur d'acidité : acide citr		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	42 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre 8° et 18°C dans un endroit sec. Optimum conseillé 10°C		
Code article	95431 01		
EAN 13	3155250954317		
DUN 14	03155251954316		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Néant		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	34	x	30,5 x 2

Céma FERIA Tourage 65% MG plaque 2kg 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	241kJ 59kcal	29% 29%	3% 3%
Matières grasses :	65 g	6.5g	93%	9%
dont acides gras saturés :	32 g	3.2g	160%	16%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	0,60 g	0.06g	10%	1%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	5 unités		
Dimensions (L x l x h en cm)	35,3	x	30,5 x 10,9
Poids net / brut (kg)	10	/	10,5
Palettisation			
Nombre de colis par couche	7		
Nombre de couches par palette	12		
Nombre de colis par palette	84		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 148
Poids net / brut (kg)	840	/	882



Société industrielle de BONDUES

Certification : FSSC 22000