

Céma ONCTUA Incorporation pain 500g alu



- Margarine 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).

Margarine

Produit

Dénomination légale	Margarine (80% MG)
Ingrédients	Huiles et graisses végétales (78,3%): palme partiellement hydrogénée, palme, colza, palmiste, palmiste totalement hydrogénée. Eau, Beurre concentré (LAIT)(1%), Emulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, lécithine de d'acidité : acide citrique, Anti-oxygène : extrait riche en tocophérols, 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	95992 01
EAN 13	3155250959923
DUN 14	03155251959922
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, soja et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	13,5 x 8 x 5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2960 kJ 720 kcal	296kJ 72kcal	35% 36%	4% 4%
Matières grasses :	80 g	8.0g	114%	11%
dont acides gras saturés :	37 g	3.7g	185%	19%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	0,50 g	0.05g	8,3%	1%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	24 unités			
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

16/01/2015
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes