



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Trois quarts margarine végétale
<b>Descriptif produit :</b>	Frais.
<b>Conservation :</b>	Frais, +5° À +15°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 16.000 Pièce unitaire de 0.500 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	huiles végétales non hydrogénées ( huile de palme rspo, huile de colza, huile de tournesol) 60%, eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (E471), esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472c), sel, conservateur : sorbate de potassium (E202), acidifiant : acide citrique (E330), colorant : bêta-carotène (E160a), arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
HUILE DE PALME	Indonésie, Malaisie

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	150
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA normale - 20%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	15171090 - Margarine d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10% (à l'excl. de la margarine liquide)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (1)		

## Atouts

**Atout :** Utilisations multiples : en cuisson, pâtisserie ou fondu sur les plats chauds.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,220	540	60	26	0	0	0	0	0.6

**Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 3 : 1.1 g/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	800	830	1600	Pièce unitaire	100	1200x800x144	
Couche	80	0	160	Pièce unitaire	10		
Colis	8	8.3	16	Pièce unitaire		343x261x118	08710472010880
Pièce unitaire	0.5	0.518	1	Pièce unitaire			8710472010101