



MARGARINE PROFESSIONNELLE POUR CROISSANT

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et animales (beurre) de première qualité
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant une bonne tenue à l'étuvage et une grande facilité d'utilisation au laminage.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales partiellement hydrogénées, eau, beurre, émulsifiant, sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 10Kg de 20 plaquettes de 500g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 20% max
- Matière grasse : 80% mini
- Point de fusion : 43°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : absence d'odeur étrangère
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
- Il est également conseillé de maintenir la margarine dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot Date et heure de production DLUO et numéro de lot



MARGARINE PROFESSIONNELLE POUR feuilletage

Présentation du produit :

La margarine professionnelle pour croissant est obtenue :

- à partir d'un mélange de matières grasses végétales et animales (beurre) de première qualité
- par une émulsion et un traitement de cristallisation adapté lui assurant une bonne tenue à l'étuvage et une grande facilité d'utilisation au laminage.



REFERENCE PROPOSEE

Avec colorant et arômes beurre

INGREDIENTS

Huiles et graisses végétales partiellement hydrogénées, eau, beurre, émulsifiant, sel, conservateur (E202), acidifiant (E330), arômes, colorant (bêta-carotène)

CONDITIONNEMENT

Vendu en carton de 10Kg de 20 plaquettes de 500g

Caractéristiques

Caractéristiques Physico-Chimiques :

- Humidité : 20% max
- Matière grasse : 80% mini
- Point de fusion : 46°C

Caractéristique Organoleptique :

- Goût : léger, beurre
- Odeur : absence d'odeur étrangère
- Couleur : jaune clair

Caractéristiques Bactériologiques :

- Flore totale < 5000/g
- Levures/Moisissures < 500/g
- Staphylocoques à coagulase + : absence/1g

Conditions de conservation :

- A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur
- Il est également conseillé de maintenir la margarine dans son emballage fermé afin d'éviter les phénomènes de dégradation.

DLUO :

- 12 mois dans ces conditions de stockage et de conservation

Marquage :

- Date et heure de production
- DLUO et numéro de lot Date et heure de production DLUO et numéro de lot