





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Brie au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, +2 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.250 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé (origine France), sel, ferments (dont LAIT)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 88]
- N° d'agrément :** FR 88.079.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 32
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans sel nitrité ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

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							
1,297	313	25	18	1.5	1.5	0.8	20	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 mini

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
Pièce unitaire	3.25	0	3.25	Kilogramme			3061432116414
Couche	19.5	0	19.5	Kilogramme	6		
Colis	3.25	0	3.25	Kilogramme		371x371x56	13061432116411
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432116414
Palette	526.5	0	526.5	Kilogramme	162		83061432116410