





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage blanc nature au lait demi écrémé.
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Fromage blanc nature au lait demi écrémé. Barquette de 6 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 8.000 Barquette de 0.180 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Ingrédients : LAIT demi écrémé pasteurisé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT), conservateur : E202 (papier traité).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 72]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 72.329.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	40
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	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)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	96 mm	Hauteur de l'unité de consommation	40 mm
Largeur de l'unité de consommation	144 mm		

## Atouts

Atout : Petit fromage blanc type suisse nature

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
348	83	3.8	2.5	3.1	3.1	0.01	9.1	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 108.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.39

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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
Couche	11.52	0	64	Barquette	8		
Pot	0.03	0.033	0.17	Barquette		50x50x38	
Colis	1.44	1.62	8	Barquette		398x298x41	03456770106836
Palette	403.2	466	2240	Barquette	280	1200x800x1572	03456771006838
Barquette	0.18	0.195	1	Barquette		100x150x38	3456770006839