





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage blanc nature au lait entier.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Fromage blanc nature au lait entier. Barquette de 6 pots.
- Conservation :** Frais, +0° À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Barquette de 0.180 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier pasteurisé, poudre de LAIT écrémé, 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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

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

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 : Un fromage frais nature au lait entier bien équilibré, à démouler.
Un format 30g pour s'adapter aux besoins de chaque âge

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							
459	110	8.4	5.5	2.6	2.6	0.01	6.1	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 105.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

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
Pièce unitaire	0.03	0	0.17	Barquette			
Boite	0.18	0	1	Barquette			
Couche	11.52	0	64	Barquette	8		
Pot	0.03	0	0.17	Barquette			
Colis	1.44	1.626	8	Barquette		398x298x41	03456770106522
Palette	403.2	481	2240	Barquette	280	1200x800x1572	03456771006524
Barquette	0.18	0.195	1	Barquette			3456770006525
Brique	0.18	0	1	Barquette			