



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait de chèvre pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Carton de 2 pièces, soit 2 kg.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT de chèvre pasteurisé	Union Europ.
Sel	France, Pays-Bas
Ferments d'affinage	France, Union Europ.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 79, 23]
N° d'agrément :	FR 79.268.001 CE, FR 23.117.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait

Bûche pur chèvre 23% MG 1 kg Sélection du Quotidien

Article : 9249

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	82 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	82 système métrique

Atouts

Atout : Utilisations multiples en cuisine : salade, sauces, tartines...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,191	287	23	17	1	0.7	0.01	19	1.65

Vitamines : Calcium (mg) : 130.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/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
Couche	32	0	32	Pièce unitaire	16		
Colis	2	2.132	2	Pièce unitaire		245x200x100	13061432116510
Palette	320	0	320	Pièce unitaire	160	1200x800x1150	23061432116517
Pièce unitaire	1	1.009	1	Pièce unitaire			3061432116513