



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage à pâte molle et à croûte lavée
Descriptif produit :	Frais. 100% Ma Région. Appellation d'origine protégée. Egalim. Carton de 3 pièces, soit 2,25 kg.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 0.750 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, présure

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

N° d'agrément : FR 02.495.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 01/10/2025 19:10

N° de version : 3.30

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Compatibilité régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	51 %	Matière grasse libre	27 g/100g

Famille	Denrée	Paramètre microbiologique	Valeur m	Valeur M
Fromages	Fromages à pâte molle au lait pasteurisé y compris pâte persillée	Escherichia coli	100	1000
Fromages	Fromages à pâte molle au lait pasteurisé y compris pâte persillée	Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g
Fromages	Fromages à pâte molle au lait pasteurisé y compris pâte persillée	Staphylocoques à coagulase positive	100	1000

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours après ouverture

Mise en œuvre : Fromage prêt à l'emploi, s'utilise froid comme chaud.

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							
1,356	327	27	18	0.5	0.5	0	21	2

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.78

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés,
adolescents, adultes en métropole : 8/20 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 (PxIxH)	EAN/GTIN
Palette	270	272.16	360	Pièce unitaire	120	1200x800x750	
Couche	27	0	36	Pièce unitaire	12		
Pièce unitaire	0.75	0.75	1	Pièce unitaire			3276314041429
Colis	2.25	2.268	3	Pièce unitaire		405x142x60	73276314041428
Boîte	0.75	0	1	Pièce unitaire			

*L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convivie.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.*