



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>	Saint Paulin Fromage à pâte pressée non cuite
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques, colorant de croûte E160b(ii), conservateur de croûte : E235

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 31]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 31.582.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	90
<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

**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
Extrait sec	51 % ( $\geq 51$ )		

## Atouts

**Atout :** Texture souple, goût franc et savoureux.  
Un emballage pratique et qualitatif

## Conseils d'utilisation

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

**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							
1,305	314	24	17	1.5	0.5	0.5	23	1.4

**Vitamines :** Calcium (mg) : 700.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.96

**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 (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	36	0	12	Colis	12		
Palette	324	370	108	Colis	108	1200x800x1455	
Colis	3	3.24	1	Colis		386x196x145	03492843548011
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis		150x60x10	3492843548004