



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Saint Paulin Fromage à pâte pressée non cuite
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments LACTIQUES, enzymes coagulantes, colorant de croûte E160b, conservateur de croûte E235 Croûte non consommable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 31]
N° d'agrément :	FR 31.582.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	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 % (≥ 51)		

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 : 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	30	0	12	Colis	12		
Palette	270	0	108	Colis	108	1200x800x1455	
Colis	2.5	2.8	1	Colis		386x196x145	03492843563014
Pièce unitaire	0.025	0	0.01	Colis		150x60x10	3492843563007