





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>	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 2.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé (France), sel, présure animale, ferments lactiques; colorants E153, E160b, conservateur de croûte E202, 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 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 :** 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 % (≥52)	Matière grasse libre	50 g/100g (≥50)

## 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							
1,427	344	28	20	1	0.5	0.5	22	1.8

**Vitamines :** Calcium (mg) : 650.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.79

**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
Palette	270	0	108	Colis	108		
Couche	30	0	12	Colis	12		
Colis	2.5	2.5	1	Colis		380x180x145	03492843564011
Pièce unitaire	0.025	0	0.01	Colis			3492843564004