



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bleu, fromage au lait pasteurisé, à pâte persillée.

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions.

Conservation : Frais, +2 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.500 kg

Liste des ingrédients : LAIT pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments.

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) : 75

Allergènes majeurs : Lait

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	51 % (MIN)	Taux MG laitière	50 % (MIN)

Atouts

Atout : Le bleu douceur est un fromage à la saveur douce et légère. Affiné au minimum 28 jours le Bleu Douceur La Vie de Château par sa couleur et sa saveur est caractéristique d'un fromage persillé. Le Bleu Douceur La Vie de Château en portions pré-découpées s'adaptera parfaitement à vos usages et besoins en snacking ou en restauration collective à disposer dans une assiette.

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 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							
1,402	338	28	20	1.5	0.5	0.5	20	2.4

Vitamines : Calcium (mg) : 550.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

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	316	108	Colis	108	1200x800x1455	23492843559011
Couche	30	0	12	Colis	12		
Colis	2.5	2.74	1	Colis		386x196x145	3492843559017
Pièce unitaire	0.025	0.026	0.01	Colis		140x55x15	3492843559000

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