



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Cantal Appellation d'Origine Protégée Jeune au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +0 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, présure, ferments lactiques

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) : 60

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

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 : 04069081 - Cantal, cheshire, wensleydale, lancashire, double gloucester, blarney, colby, monterey, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 47\%$ mais $\leq 72\%$ (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	57 % (≥ 57)		

Atouts

Atout : De texture ferme et souple, le Cantal AOP Jeune La Vie de Château en portion prédécoupées garantit toutes les qualités gustatives d'un fromage entier et s'adapte parfaitement à vos usages et besoins en snacking ou en restauration collective disposé dans une assiette.
Un produit AOP répondant à la loi Egalim.
Format qui permet la maîtrise du coût portion.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,544	372	30	21	1.5	0.5	0.5	24	1.9

Vitamines : Calcium (mg) : 760.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

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
Boîte	3	0	1	Colis			
Palette	324	370	108	Colis	108	1200x800x1455	
Couche	36	0	12	Colis	12		
Colis	3	3.24	1	Colis		386x186x145	03492843540015
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis		160x65x10	3492843540008