



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>	Lait demi-écrémé stérilisé UHT
<b>Descriptif produit :</b>	UHT. Lait origine France. Le lait à l'école : 05
<b>Conservation :</b>	Frais, +4 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Outre de 10.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait demi-écrémé stérilisé UHT

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 59]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 59.039.030 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	150
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04012011 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 1% mais <= 3%, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.6 (6,6 à 6,9)	Taux d'acide D-3-hydroxybutyrique	1.5 (≥ 1,5 et ≤ 1,8)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**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							
195	46	1.6	1	4.8	4.8	0.01	3.2	0.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Pièce unitaire	10	0	1	Outre			3533631835002
Bag in box	10	0	1	Outre			
Couche	240	0	24	Outre	24		
Litre	1	0	0.1	Outre			3533631835002
Colis	10	10.637	1	Outre		191x191x326	3176571628008
Palette	720	790.85	72	Outre	72	1200x800x1128	3372230000950
Outre	10	10.637	1	Outre			3176571628008