



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Emmental fromage à pâte pressée cuite
Descriptif produit :	Frais. Sous atmosphère. Origine France. Carton de 100 pièces, soit 3 kg.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, ferments lactiques, enzymes coagulante

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 31, 35]
N° d'agrément :	FR 31.582.001 CE, FR 35.184.003 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
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

Article : 11531

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	60 % (≥60)		

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							
1,532	369	29	19	0.5	0.5	0.5	27	0.5

Vitamines : Calcium (mg) : 1000.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.93

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	36	0	12	Colis	12		
Palette	324	370	108	Colis	108	1200x800x1455	
Pièce unitaire	0.03	0.03	0.01	Colis		150x60x15	3492843537008
Colis	3	3.24	1	Colis		386x196x145	03492843537015