



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crottin de Chavignol Appellation d'Origine Protégée
- Descriptif produit :** Frais. Carton de 12 pièces, soit 0,72 kg. Le lait à l'école : 09S
- Conservation :** Frais, +0 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 0.720 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT cru de chèvre, ferments LACTIQUES et d'affinage, sel, présure.
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 18]
- N° d'agrément :** FR 18.194.050 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

Article : 12067

ajouté

Régimes particuliers : 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5 (4.1/4.9)		

Atouts

Atout : Utilisations multiples possible : à l'apéritif, sur un plateau ou encore dans un plat.
Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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							
1,311	316	26	19	1.5	0.01	0.5	19	1.6

Vitamines : Calcium (mg) : 1500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

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	8.64	0	12	Colis	12		
Boite	0.72	0.72	1	Colis		360x160x50	
Pièce unitaire	0.06	0	0.08	Colis		50x50x40	
Colis	0.72	0.827	1	Colis		365x165x50	3184670010198
Palette	138.24	158.784	192	Colis	192	1200x800x950	23184670010192