



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>	Brie tarte 33% 3kg env Maubert - Fromage au lait pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, A conserver à +8°C maximum
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.300 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT pasteurisé (origine : France) , sel, ferments (dont LAIT), coagulant

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 88]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 88.079.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	60
<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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069084 - Brie, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	49 % (49 - 57%)	Humidité	43 % (43-51%)

## Atouts

**Atout :** Un fromage qui fait l'unanimité. Sa texture fondante et moelleuse et son goût de lait frais fédèrent toutes les générations.  
Sans présure animale, il convient parfaitement aux végétariens.

## 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	373	33	23	1	1	0	18	1.4

**Vitamines :** Calcium (mg) : 350.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.55

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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	495	542	495	Kilogramme	150	1200x800x1500	
Couche	19.8	0	19.8	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3.3	3.5	3.3	Kilogramme		380x371x54	93250552531402
Pièce unitaire	3.3	0	3.3	Kilogramme			3250552531409