



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>      | Fromage de chèvre au lait pasteurisé affiné                       |
| <b>Descriptif produit :</b>              | Frais. Origine Union Européenne. Carton de 12 pièces, soit 720 g. |
| <b>Conservation :</b>                    | Frais, +2 À +6°C  |
| <b>Etat de préparation :</b>             | Prêt à l'emploi   |
| <b>Conditionnement :</b>                 | Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.060 kg                        |
| <b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b> | NA  |
| <b>Liste des ingrédients :</b>           | LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont LAIT), coagulant   |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lait de chèvre pasteurisé          | France       |

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

|   |  |
|---|--|
| <b>Pays de transformation :</b>                 | France [Département(s) : 86]   |
| <b>N° d'agrément :</b>                          | FR 86.068.001 CE   |
| <b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b> | 23   |
| <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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

| Paramètre physique-chimique | Valeur    | Paramètre physique-chimique | Valeur    |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
| Extrait sec                 | 45 % (40) | pH                          | 4.6 (0.2) |

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,262                                      | 304  | 24                      | 17                              | 1               | 1                  | 0             | 21               | 1.3                      |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 100.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.88

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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               | 144      | Pièce unitaire         | 12                    |                          |                |
| Pièce unitaire | 0.06           | 0.06            | 1        | Pièce unitaire         |                       | 42x42x40                 | 3523230003483  |
| Colis          | 0.72           | 1.072           | 12       | Pièce unitaire         |                       | 346x121x58               | 03523230003490 |
| Palette        | 120.96         | 205             | 2016     | Pièce unitaire         | 168                   | 1200x800x1000            |                |
| Pièce          | 0.06           | 0               | 1        | Pièce unitaire         |                       |                          |                |

# Crottin de chèvre traiteur 24% MG 60 g Couturier

Article : 13630