



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte filée au lait pasteurisé de bufflonne, en saumure
- Descriptif produit :** Frais. Carton de 12 pièces, soit 1,5 kg.
- Conservation :** Frais, +0° À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Sachet de 0.125 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Fromages blancs et petits suisses
- Liste des ingrédients :** LAIT de bufflonne (origine Italie), sérum d'encensement naturel " Innesso" (dont LAIT), présure, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Italie

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

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT 15 543 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 24

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/04/2023 15:35

N° de version : 4.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 04069050 - Fromages de brebis ou de bufflonne, en récipients contenant de la saumure ou en outres en peau de brebis ou de chèvre (à l'excl. de la feta)

Atouts

Atout : La mozzarella di Bufala possède une appellation valorisante pour votre carte.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°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							
1,062	256	22	16	0.6	0.6	0	14	0.39

Vitamines : Calcium (mg) : 510.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.64

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	24	0	192	Sachet	16		
Palette	360	974.44	2880	Sachet	240	1200x800x1875	
Colis	1.5	3.756	12	Sachet		302x202x115	25420024119714
Sachet	0.125	0.308	1	Sachet		145x155x50	5420024119710
Pièce unitaire	0.125	0.308	1	Sachet		145x155x50	5420024119710