



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Maroilles AOP 26 % MG 750 g Fauquet
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +2 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Boite de 0.750 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES et d'affinage, présure

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]
N° d'agrément : FR 02.558.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 40

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	26 g/100g		

Atouts

Atout : Fromages AOP vous garantie une qualité stricte du produit
Produit typique du Nord de la France
Multiples utilisations possibles : sur plateau, tarte au maroilles, etc.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
1,319	318	26	18	0.01	0.01	0.01	21	2.3

Vitamines : Calcium (mg) : 520.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, 8/20 mini
adolescents, adultes en métropole :

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
Pièce unitaire	0.75	0	1	Boite			3255420011069
Palette	360	593.26	480	Boite	120	1200x800x1125	03280649000488
Couche	36	0	48	Boite	12		
Colis	3	3.157	4	Boite		270x270x65	73255420011068
Boite	0.75	0.756	1	Boite		125x125x52	3255420011069