





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité fromagère nature au lait de vache pasteurisé enrichie en calcium et vitamine D, allégée en sel.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Plaque de 24 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 5.000 Coffret de 0.600 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT et CREME pasteurisés (origine : France), protéines de LAIT, minéraux du LAIT, sel, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT et CREME pasteurisés	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 49]
N° d'agrément :	FR 49.373.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Article : 19100

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, 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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	5.05 (+/- 0.15)		

Atouts

Atout : Recette enrichie en calcium qui répond aux contraintes du critère GEMRCN

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
902	218	19	13	3	3	0	8.7	0.8

Vitamines : Calcium (mg) : 750.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 1.5 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune, riche en Calcium (mg), Vitamine D (µg)

Autres allégations nutritionnelles : Sel réduit -25% : - 25%

Rapport P/L : 0.46

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Boite	0.6	0	1	Coffret			
Plaque	3	0	5	Coffret			3272770004831
Couche	42	0	70	Coffret	14		
Pièce unitaire	0.025	0	0.04	Coffret			
Palette	546	636.192	910	Coffret	182	1200x800x1801	03272770483926
Colis	3	3.387	5	Coffret		350x170x135	03272770010214
Coffret	0.6	0.646	1	Coffret		338x163x25	3272770004831