

# Rondelé nature à la fleur de sel de Camargue riche en calcium et en vitamine D 26% MG 16,6 g Président

Article : 19214



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 au lait pasteurisé à la fleur de sel de Camargue, enrichi au calcium et en vitamine D
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Coffret de 60 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Coffret de 0.996 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Fromage au LAIT pasteurisé, protéines de LAIT, fleur de sel de Camargue (1,1%), phosphate de calcium (E341), vitamine D. Présence possible de FRUITS A COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 12]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 12.176.004 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	70
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 29/11/2023 16:15

N° de version : 3.2

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

Article : 19214

**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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	275 mm	Hauteur de l'unité de consommation	80 mm
Largeur de l'unité de consommation	225 mm		

## 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							
1,110	269	26	19	2.8	2.8	0.01	5.9	1.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 903.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 9.0 mg/100g

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

**Rapport P/L :** 0.23

**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
Boite	0.996	0	1	Coffret			
Barquette	0.996	0	1	Coffret			
Brique	0.996	0	1	Coffret			
Palette	334.656	425.68	336	Coffret	84	1200x800x2030	03428209354569
Couche	55.776	0	56	Coffret	14		
Pièce unitaire	0.017	0	0.02	Coffret			
Colis	3.984	4.76	4	Coffret		275x225x320	03428204354564
Coffret	0.996	0.996	1	Coffret		275x225x80	3155250354568