



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 ail et fines herbes source de calcium
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Plaque de 24 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Coffret de 0.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Fromage (LAIT), phosphate de calcium, sel, ail et fines herbes (1%), poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FROMAGE	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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 22.049.001 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 additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	Produit en Bretagne

**Bio AB :**

**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)

## 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							
939	227	21	15	3.6	3.2	0.5	5.9	1.2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 900.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune, source de Calcium (mg)

**Rapport P/L :** 0.28

**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
Palette	436.8	527	1092	Coffret	182	1200x800x1762	
Couche	33.6	0	84	Coffret	14		
Pièce unitaire	0.017	0	0.04	Coffret			
Coffret	0.4	0.44	1	Coffret		339x164x19	3412290078411
Colis	2.4	2.75	6	Coffret		341x176x124	13412290078418