





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 fouettée, au lait pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Spécialité fromagère fouettée. Coffret de 54 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Coffret de 0.900 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	LAIT (origine : France), CRÈME (origine : France), eau, ferments LACTIQUES, phosphate de calcium, concentré des minéraux du LAIT, sel, vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France, France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.264.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	45
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
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 : 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
Extrait sec	33 %		

Atouts

Atout : Il est composé de seulement quatre ingrédients : du lait, de la crème, des ferments lactiques et du sel.
Il peut être dégusté en entrée, à dipper, comme en fin de repas, à tartiner.

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							
1,003	243	22.5	15	2.5	2.5	0	7.5	1

Vitamines : Calcium (mg) : 1000.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 9.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.33

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	0.9	0	1	Coffret			
Palette	388.8	486.598	432	Coffret	72	1200x800x1635	83073781000234
Couche	43.2	0	48	Coffret	8		
Pièce unitaire	0.017	0	0.02	Coffret			
Colis	5.4	6.409	6	Coffret		380x271x165	03073781000238
Coffret	0.9	0.99	1	Coffret		271x190x55	3073781000108
Lot	0.9	0	1	Coffret			