Camembert préemballé 20% MG 30 g Coeur de Lion

Article : 19325

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Camembert en portion au LAIT pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Coffret de 8 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Coffret de 0.240 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : LAIT pasteurisé de vache, sel, ferments (contiennent LAIT). Lait origine France.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT pasteurisé	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14, 50]
N° d'agrément :	FR 14.762.001 CE, FR 50.168.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	20
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

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

Camembert préemballé 20% MG 30 g Coeur de Lion

Article : 19325

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069082 - Camembert, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 72% (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	110 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	40 mm
Largeur de l'unité de consommation	110 mm		

Atouts

Atout : Tout en équilibre, il fait le plaisir des gourmands : un goût riche et typé, qui se développe avec le temps, associé à une texture particulièrement moelleuse.
Fabriqué à la fromagerie de Ducey, en Normandie, avec du lait collecté en Normandie, le camembert Cœur de Lion est le fruit d'un terroir de qualité.

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							
1,114	268	20	14	1	0.5	0	21	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 543.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.05

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

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

Camembert préemballé 20% MG 30 g Coeur de Lion

Article : 19325

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	0.24	0	1	Coffret			3161910329067
Palette	518.4	619.36	2160	Coffret	180	1200x800x1950	63437330329065
Couche	28.8	0	120	Coffret	10		
Pièce unitaire	0.03	0	0.12	Coffret			
Colis	2.88	3.302	12	Coffret		385x240x100	13161910329064
Coffret	0.24	0.261	1	Coffret		110x110x40	3161910329067

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