



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Edam Bio Fromage à pâte pressée non cuite
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 100 portions. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 100.000 Pièce unitaire de 0.020 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Lait biologique pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

N° d'agrément : FR 31.582.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 22/11/2023 16:03

N° de version : 4.1

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

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Oui

Régimes particuliers : 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 : 04069023 - Edam (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	52 % (≥52)		

Atouts

Atout : Le lait utilisé est collecté auprès d'une sélection de producteurs bio et 100% origine français au plus près de la fromagerie.
La texture souple de l'edam se conjugue avec des saveurs douces et légères.
L'Edam français Bio La Vie De Château en portion individuelle de 20 grammes est idéal pour apporter à vos convives une portion de fromage riche en calcium (une portion de 20g apporte 158,6 mg de calcium).

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

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							
1,396	336	26	18	1.5	0.5	0.5	24	1.5

Vitamines : Calcium (mg) : 780.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92
 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
Couche	24	0	1200	Pièce unitaire	12		
Boîte	2	0	100	Pièce unitaire			
Palette	216	261	10800	Pièce unitaire	108	1200x800x1455	
Pièce unitaire	0.02	0.02	1	Pièce unitaire		80x46x5	3492845462001
Colis	2	2.233	100	Pièce unitaire		386x196x145	03492845890019