



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** fromage 40% MG/Extrait sec  
**Descriptif produit :** Frais. Carton de 138 portions.  
**Conservation :** Frais, +2° À +7°C  
**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi  
**Conditionnement :** Colis de 138.000 Pièce unitaire de 0.020 kg  
**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA  
**Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Allemagne, Belgique, Pays-Bas

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

- Pays de transformation :** Pays-Bas  
**N° d'agrément :** NL Z0507 EG  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 120  
**Allergènes majeurs :** Lait  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**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
Matière grasse libre	42.5 g/100g (40-45)	Humidité	46 % (Max 49,0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

## Atouts

**Atout :** Portion d'edam à la saveur douce et crémeuse.  
Son format en portion individuelle, prêt à déguster, dispose de nombreux avantages pour les professionnels de la restauration. Il est facile à stocker, conditionné pour respecter les apports journaliers et limiter le gaspillage alimentaire.

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours 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							
1,296	312	24	17	0.01	0.01	0.01	24	2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 820.0 mg/100g, Potassium (mg) : 67.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**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	41.4	0	2070	Pièce unitaire	15		
Palette	538.2	649.155	26910	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Pièce unitaire	0.02	0.021	1	Pièce unitaire		155x60x5	
Colis	2.76	3.329	138	Pièce unitaire		390x151x118	