



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** fromage 48% MG/Extrait sec
Descriptif produit : Frais. Carton de 138 portions.
Conservation : Frais, +2° À +7°C
Etat de préparation : Pasteurisé
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, Sans sel nitré 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 : 04069078 - Gouda, 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
Matière grasse libre	50 g/100g (48 - 52)	Humidité	42.5 % (40-45)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

Atouts

Atout : Son format en portions prêt à l'emploi.

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							
1,535	370	30	18.3	0.01	0.01	0.01	25	1.9

Vitamines : Calcium (mg) : 820.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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	686.829	26910	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Pièce unitaire	0.02	0.021	1	Pièce unitaire		155x60x5	
Colis	2.76	3.522	138	Pièce unitaire		390x151x118	