



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage 40% MG/Extrait sec  
**Descriptif produit :** Frais. Carton de 120 portions.  
**Conservation :** Frais, +2 À +7°C  
**Etat de préparation :** Pasteurisé  
**Conditionnement :** Colis de 120.000 Pièce unitaire de 0.025 kg  
**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA  
**Liste des ingrédients :** LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, Colorant: E160A, E160B(ii), E160C

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 alcool, 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 (40.0 - 45.0)	Humidité	43 % (Max. 49.0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

## Atouts

**Atout :** Une texture ferme et des arômes délicats, de noisette.  
La mimolette est une excellente source de calcium, pour la croissance et la santé osseuse : une portion représente 30 % de l'apport quotidien conseillé à un enfant de 8 ans ou un adulte.

## 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	45	0	1800	Pièce unitaire	15		
Palette	585	715.26	23400	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Colis	3	3.668	120	Pièce unitaire		390x151x118	8710866071398
Pièce unitaire	0.025	0.026	1	Pièce unitaire		60x155x5	