



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Edam 24% mat.gr/produit fini
Descriptif produit :	Frais. Carton de 102 portions.
Conservation :	Frais, +2 À +7°C
Etat de préparation :	NPU-NA
Conditionnement :	Colis de 102.000 Pièce unitaire de 0.030 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
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 (40,0 - 45,0)	Humidité	46 % (Max. 49,0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

Atouts

Atout : 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.
Portion d'edam à la saveur douce et crémeuse.

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

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	45.9	0	1530	Pièce unitaire	15		
Palette	596.7	685.425	19890	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Pièce unitaire	0.03	0.031	1	Pièce unitaire		155x60x5	8710866071374
Colis	3.06	3.515	102	Pièce unitaire		390x151x118	08710866071374