



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Gouda 30% mat.gr/produit fini
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Carton de 102 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +7°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 102.000 Pièce unitaire de 0.030 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, présure microbienne

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

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

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	NL Z0507 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	120
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 (48,0 - 52,0)	Humidité	40 % (Max. 45,0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

## Atouts

**Atout :** Doux et crémeux.  
Saveur douce et peu prononcée.  
Fromage en portions.

## 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	2

**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	45.9	0	1530	Pièce unitaire	15		
Pièce unitaire	0.03	0.03	1	Pièce unitaire		60x155x5	
Palette	596.7	655.2	19890	Pièce unitaire	195	1200x800x1700	
Colis	3.06	3.36	102	Pièce unitaire		393x153x118	8710866071343