



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Roquefort Appellation d'Origine Protégée
- Descriptif produit :** Frais. Barquette de 30 portions. Le lait à l'école : 09S
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Barquette de 0.600 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** Lait cru de brebis (origine France) : 96.8%, sel, présure, ferments lactiques
- La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.*

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 31]

Article : 22681

N° d'agrément :	FR 31.582.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	55 % (≥55)		

Atouts

Atout : Le Roquefort AOP La Vie de Château est un fromage à pâte persillée, sans doute le plus connu des Français
Le Roquefort AOP en portion individuelle La Vie de Château offre une saveur franche, fraîche et typique d'un fromage bleu AOP. Son affinage de 90 jours minimum lui apporte son goût unique et sa texture persillée.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver entre 0-6°C
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,496	361	31	22	1.5	0.5	0.5	19	3.2

Vitamines : Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Article : 22681

Rapport P/L : 0.61
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
Palette	288	348	480	Barquette	120	1200x800x1142	
Couche	36	0	60	Barquette	15		
Barquette	0.6	0.61	1	Barquette		218x118x50	3492845887002
Colis	2.4	2.73	4	Barquette		246x218x124	13492845887047
Pièce unitaire	0.02	0	0.03	Barquette			