



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage blanc à 3% de matière grasse nature sucré
Descriptif produit :	Frais. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 24.000 Pot de 0.100 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT* écrémé pasteurisé, CREME* pasteurisée : 9,6%, sucre : 6,5%, ferments LACTIQUES. (*Origine : France)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 67]
N° d'agrément :	FR 67.205.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	37
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

Fromage blanc nature sucré 3% MG 100 g Alsace Lait

Article : 22908

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Régimes particuliers : 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
pH	0 (Entre 4,0 et 5,0)		

Atouts

Atout : Une texture extra onctueuse, crémeuse et un gout plus doux.
Fromage blanc individuel, adapté aux besoins de vos convives.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
417	99	3	2	12	10.5	0.5	6	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Pièce unitaire	0.1	0	1	Pot			
Couche	19.2	0	192	Pot	8		
Palette	384	435	3840	Pot	160	1200x800x1250	
Colis	2.4	2.62	24	Pot		390x300x55	13262970808770
Pot	0.1	0.103	1	Pot		63x73x50	3262970808773