



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage frais au lait demi écrémé issu de l'agriculture biologique.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Fromage blanc au lait demi écrémé issu de l'Agriculture Biologique. Barquette de 6 pots. Carton de 8 barquettes, soit 48 pots. Le lait à l'école : 07S
- Conservation :** Frais, +4 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Barquette de 0.360 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Fromages blancs et petits suisses
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : LAIT écrémé pasteurisé*, CREME* pasteurisée, ferments lactiques (LAIT)* ingrédient issu de l'agriculture biologique .

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) : 72]
N° d'agrément : FR 72.329.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 40
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio, Bio AB
Bio AB : Oui
Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	96 mm	Hauteur de l'unité de consommation	52 mm
Largeur de l'unité de consommation	144 mm		

Atouts

Atout : Petit fromage blanc type suisse nature BIO
Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

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							
341	81	3.8	2.5	2.7	2.7	0.01	9.1	0.08

Vitamines : Calcium (mg) : 116.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.39

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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	23.04	0	64	Barquette	8		
Pièce unitaire	0.06	0	0.17	Barquette			
Pot	0.06	0.063	0.17	Barquette		48x48x52	
Colis	2.88	3.07	8	Barquette		397x296x55	03456770165352
Palette	576	641.5	1600	Barquette	200	1200x800x1525	03456771065354
Barquette	0.36	0.38	1	Barquette		96x144x52	3456776725352