





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage à pâte pressée non cuite, au lait pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Barquette de 16 portions.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Barquette de 0.400 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT pasteurisé de vache – sel – ferments (dont LAIT) – coagulant - Conservateur de croûte : E235

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 63]
- N° d'agrément :** FR 63.113.081 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 110
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : NA

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04061080 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses > 40%

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							
1,471	354	28	19	1.6	0.5	0.5	24	1.7

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

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	38.4	0	96	Barquette	8		
Pièce unitaire	0.025	0	0.06	Barquette			
Palette	576	640.36	1440	Barquette	120	1200x800x1600	
Barquette	0.4	0.414	1	Barquette		190x110x45	3376963015236
Colis	4.8	5.128	12	Barquette		375x293x88	13376963015233