





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Raclette 28% MG 6,5 kg env.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +2 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.500 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 63.162.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	65
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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 : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 52% mais \leq 62%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.8 (Jusqu'à 5.2)	Aw	0.95
Extrait sec	53 % (53% minimum)	Matière grasse libre	28 g/100g (20%)
Chlorures	1.27 mg/100g (20%)		

Atouts

Atout : Ce fromage d'intensité moyenne possède une saveur de crème allant de douce à piquante selon la maturation du produit. On y dénote également une pointe de noisettes grillées et de champignons. Faites-la fondre sur des pommes de terre accompagnées de viandes séchées.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

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	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
Palette	507	556.78	507	Kilogramme	78	1200x800x1333	
Couche	84.5	0	84.5	Kilogramme	13		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3376967016611
Colis	6.5	6.78	6.5	Kilogramme		378x371x91	93376967016614
Pièce unitaire	6.5	6.7	6.5	Kilogramme			3376967016611