



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 persillée au lait pasteurisé de vache
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +2 À +8°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 5.600 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT, sel, présure, FERMENTS, Penicilium roqueforti

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

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

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 : 04064090 - Fromages à pâte persillée et autres fromages présentant des marbrures obtenues en utilisant du 'Penicillium roqueforti' (à l'excl. du roquefort et du gorgonzola)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.8 (5.2)	Chlorures	2.5 mg/100g
Extrait sec	52 %	Aw	0.96

Atouts

Atout : Un fromage de caractère qui puise sa saveur affirmée et son authenticité au cœur d'un territoire volcanique.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,395	336	27	21	1.3	0.01	0.01	22	2.5

Vitamines : Calcium (mg) : 500.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.81

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	560	0	560	Kilogramme	100	1200x800x1600	
Couche	56	0	56	Kilogramme	10		
Pièce unitaire	1.4	1.45	1.4	Kilogramme			3376963467103
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3376963467103
Colis	5.6	5.8	5.6	Kilogramme		396x226x120	93376963467106