



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 molle au lait de vache pasteurisé et à croûte lavée
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 40 portions.
Conservation :	Frais, +4 À +8°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT vache (origine : France), FERMENTS LACTIQUES et d'affinage, sel, coagulant, colorant : norbixine de rocou

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait de vache	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 01]
N° d'agrément :	FR 01.034.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	42
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 62% mais \leq 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	52 %	Extrait sec	48 %

Atouts

Atout : Un goût fruité unique, une croûte fine et orangée.
Riche en calcium, consommation encouragée par le GEMRCN à raison de 4 repas sur 20.
Son format portion emballé, prêt à servir, est pratique et ludique pour satisfaire petits et grands

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,233	297	24	17	1.3	1.3	0	19	1.5

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Aucune

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	14	0	14	Colis	14		
Palette	280	346.16	280	Colis	280	1200x800x1225	
Colis	1	1.163	1	Colis		326x199x54	20000030044016
Pièce unitaire	0.025	0.028	0.03	Colis		34x34x25	0000030044012
Pièce	0.025	0	0.03	Colis			