



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	FOURME D'AMBERT AOP
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages - Forfait 8
Liste des ingrédients :	Lait pasteurisé de vache (Origine : France), sel, présure, ferments lactiques et affinage

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 15, 31]
N° d'agrément : FR 15.187.201 CE, FR 31.582.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 60
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc
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
Extrait sec	50 % (≥50)		

Atouts

Atout : Une appellation valorisante dans vos recettes
Un produit idéal pour la confection de vos salades et préparations culinaires

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,402	338	28	20	1.5	0.5	0.5	20	1.9

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

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	27	0	54	Barquette	9		
Palette	243	293	486	Barquette	81	1200x800x1450	
Colis	3	3.371	6	Barquette		373x268x148	3492846436063
Pièce unitaire	0.5	0.52	1	Barquette		250x180x40	3492846436001
Barquette	0.5	0.52	1	Barquette		250x180x40	3492846436001