



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE au LAIT* de vache et à la CREME* pasteurisés.
- Descriptif produit :** Frais. Carton de 4 lots, soit 24 pots.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Lot de 0.900 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT* de vache standardisé pasteurisé, CREME* pasteurisée, ferments LACTIQUES, présure. *Origine France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 18]

N° d'agrément : FR 18.194.050 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : 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 : 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.4 (4.2/4.6)		

Atouts

Atout : En entrée, plat, fromage ou dessert, nature, salée ou sucrée, elle s'adapte à toutes les utilisations. Utilisez la en salade ou avec un velouté de légumes. Vous pouvez également la sublimer tout simplement avec des fines herbes, de la ciboulette, des fruits frais ou un coulis.

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							
351	84	6	3.9	4.3	4.3	0.5	3.3	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.55

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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	14.4	0	16	Lot	4		
Colis	3.6	4.368	4	Lot		510x335x63	33184670003900
Palette	216	282.08	240	Lot	60	1200x800x1095	43184670003907
Lot	0.9	1.064	1	Lot		245x170x55	3184670003909
Pot	0.15	1.064	0.17	Lot			3184670003909