



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Mimolette
<b>Descriptif produit :</b>	Frais.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +7°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Sachet de 0.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé, Sel, Ferments LACTIQUES, coagulant microbien, Colorant: E160C, E160A, E160B (ii) Les codes E sont des adjuvants agréés par l'UE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Allemagne, Belgique, Pays-Bas
sel	Pays-Bas
ferments lactiques	Danemark, Pays-Bas

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

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	NL Z 0187 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	120
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, 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 :** 04069023 - Edam (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	42.5 g/100g (40,0 - 45,0)	Humidité	46 % (Max. 49,0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

## Atouts

**Atout :** Dés réguliers prêts à l'emploi pour une rapidité et une praticité d'utilisation

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°C

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours 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							
1,296	312	24	17	0.01	0.01	0.01	24	2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 820.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.00

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Barquette	0.5	0	1	Sachet			
Couche	48	0	96	Sachet	8		
Palette	432	436.32	864	Sachet	72	1200x800x1730	
Colis	6	6.06	12	Sachet		395x295x185	8710866036151
Sachet	0.5	0.505	1	Sachet		240x243x30	8710866036144
Pièce unitaire	0.5	0	1	Sachet			8710866036144