



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

|  |  |
|--|--|
| <b>Dénomination réglementaire :</b>      | Ossau-Iraty Appellation d'Origine Protégée                   |
| <b>Descriptif produit :</b>              | Frais. Origine France. Le lait à l'école : 09S               |
| <b>Conservation :</b>                    | Frais, +2° À +8°C  |
| <b>Etat de préparation :</b>             | Prêt à l'emploi  |
| <b>Conditionnement :</b>                 | Colis de 9.000 kg  |
| <b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b> | Autres fromages - Forfait 8                                  |
| <b>Liste des ingrédients :</b>           | LAIT pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments lactiques, |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Lait                               | France       |

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 31]  
**N° d'agrément :** FR 31.582.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 90

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Appell. Origine Protégée AOP

**Bio AB :**

**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 :** 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq$  40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $>$  52% mais  $\leq$  62%, n.d.a.

## Atouts

**Atout :** Fromage emblématique du pays basque avec une texture brisante relevée par la présence de cristaux de sel  
Un savoir-faire d'exception avec 52 semaines d'affinage (vieux quart de meule)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,662                                      | 401  | 34                         | 25                                 | 1.5                | 0.5                   | 0.5              | 22                  | 1.7                         |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 680.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.65

**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               | 27       | Kilogramme             | 3                     |                          |                |
| Kilogramme     | 1              | 1               | 1        | Kilogramme             |                       |                          |                |
| Palette        | 594            | 0               | 594      | Kilogramme             | 66                    | 1200x800x1415            |                |
| Colis          | 9              | 0               | 9        | Kilogramme             |                       | 525x278x115              | 93492845833026 |
| Pièce unitaire | 4.5            | 0               | 4.5      | Kilogramme             |                       |                          | 3492840366854  |