

Tranches d'emmental 5 x 15 cm 15 g 28% MG 480 g Président professionnel

Article : 33472

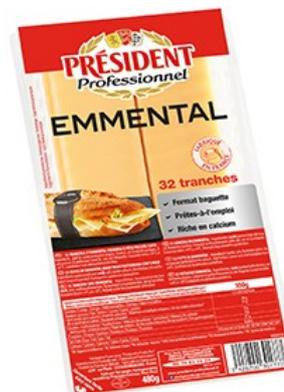


Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dénomination réglementaire : | Emmental |
| Descriptif produit : | Frais. Lait origine France. Barquette de 32 tranches. |
| Conservation : | Frais, +4 À +8°C |
| Etat de préparation : | Pasteurisé, Prêt à l'emploi |
| Conditionnement : | Colis de 10.000 Barquette de 0.480 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | Ingrédients : LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques |

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

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

| | |
|--|--|
| Pays de transformation : | France [Département(s) : 44] |
| N° d'agrément : | FR 44.023.001 CE |
| Durée de vie totale du produit (jours) : | 65 |
| 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 gluten, Sans porc, Végétarien |
| Autres caractéristiques : | Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules |

Tranches d'emmental 5 x 15 cm 15 g 28% MG 480 g Président professionnel

Article : 33472

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 45 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 230 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 12 mm | | |

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 5 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 | | | | | | | |
| 1,532 | 369 | 29 | 21 | 0 | 0 | 0 | 27 | 0.6 |

Vitamines : Calcium (mg) : 970.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune, riche en Calcium (mg)

Rapport P/L : 0.93

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boite | 0.48 | 0 | 1 | Barquette | | | |
| Palette | 504 | 574 | 1050 | Barquette | 105 | 1200x800x1909 | 03428209303772 |
| Couche | 72 | 0 | 150 | Barquette | 15 | | |
| Pièce unitaire | 0.015 | 0 | 0.03 | Barquette | | 26x24x24 | |
| Colis | 4.8 | 5.24 | 10 | Barquette | | 260x239x252 | 03428210301774 |
| Barquette | 0.48 | 0.48 | 1 | Barquette | | 235x125x45 | 3428200301777 |
| Pièce | 0.015 | 0 | 0.03 | Barquette | | | |
| Paquet | 0.48 | 0 | 1 | Barquette | | | |