



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Tomme de Savoie IGP 29% MG 1,8 kg
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Lait thermisé. Le lait à l'école : 08S
- Conservation :** Frais, +4 À +8°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 7.200 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT de vache thermisé, sel, ferments (lait), présure animale

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait	France	74, 73, 38, 01

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 74]

N° d'agrément :	FR 74.195.050 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
Bio AB :	
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Atouts

Atout : Un produit IGP répondant à la loi EGALIM

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°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							
1,498	361	29	22	1.3	0.5	0	24	1.4

Vitamines : Calcium (mg) : 650.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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
Pièce unitaire	1.8	0	1.8	Kilogramme			
Palette	3528	0	3528	Kilogramme	490		
Couche	50.4	0	50.4	Kilogramme	7		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	7.2	0	7.2	Kilogramme		45x22x14	93294580005030