



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>	Brie, Fromage à pâte molle, à croûte fleurie et blanche
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 50 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait pasteurisé de vache (origine France), sel, enzyme coagulante, ferments lactiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 31]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 31.582.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	35
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, 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 :** 04069084 - Brie, d'une teneur en poids de matières grasses  $\leq 40\%$  et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse  $> 47\%$  mais  $\leq 72\%$  (à l'excl. des fromages râpés ou en poudre et des fromages destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	51 % ( $\geq 51$ )		

## Atouts

**Atout :** Le brie est très apprécié pour son goût de beurre ainsi que pour sa texture crayeuse ou crémeuse.  
Le brie peut facilement être servi coulant, fondu ou tartiné.

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
1,499	362	32	22	1.5	0.5	0.5	17	1.55

**Vitamines :** Calcium (mg) : 367.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.53

**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
Boite	1.5	0	1	Colis			
Couche	18	0	12	Colis	12		
Palette	162	204	108	Colis	108	1200x800x1455	
Colis	1.5	1.7	1	Colis		386x196x145	03492843783016
Pièce unitaire	0.03	0.03	0.02	Colis		150x60x10	3492843783009