





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Brie de Meaux au lait cru AOP
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +4 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages
Liste des ingrédients :	LAIT cru de vache, ferments LACTIQUES, sel, chlorure de calcium, présure animale <i>La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.</i>

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 55]
N° d'agrément :	FR 55.442.001 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

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 <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 47% mais <= 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
pH	5.6 (+ / - 0,5)	Extrait sec	45.8 % (> 44%)

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							
1,199	289	23	16	0	0	0	21	1.7

Vitamines : Calcium (mg) : 413.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.91

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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
Palette	360	439.8	360	Kilogramme	120	1200x800x1300	
Couche	18	0	18	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	3	0	3	Kilogramme		385x385x55	93228028970888
Pièce unitaire	3	0	3	Kilogramme		340x340x35	3228020400151