



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>	Roquefort Appellation d'Origine Protégée
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Barquette de 0.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Autres fromages - Forfait 8
<b>Liste des ingrédients :</b>	Lait cru de brebis (origine France), sel, présure, ferments lactiques
	<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) : 12, 31]

Article : 40268

**N° d'agrément :** FR 31.582.001 CE, FR 12.203.022 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 60

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Labels :** Appell. Origine Protégée AOP

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** 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 :** 04061050 - Fromages frais [non affinés], y.c. le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% (à l'excl. du mozzarella)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	55 % (≥55)		

## Atouts

**Atout :** Une appellation valorisante dans vos recettes  
Fromage idéal pour la confection de vos salades et préparations culinaires

## 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							
1,496	361	31	22	1.5	0.5	0.5	19	3.2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 600.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.61

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	0.5	0	1	Barquette			
Couche	27	0	54	Barquette	9		
Palette	216	279	432	Barquette	72	1200x800x1590	
Colis	3	3.584	6	Barquette		370x265x180	3492843491065
Barquette	0.5	0.534	1	Barquette		370x265x180	3492843491003