



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage de chèvre au lait (Origine : France) pasteurisé.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Barquette de 24 pièces, soit 480 g.
Conservation :	Frais, +0 À +7°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.480 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	19A Autre From de chèvre CONV
Liste des ingrédients :	LAIT de chèvre pasteurisé, Protéines de LAIT de chèvre, sel, ferments lactiques et flore d'affinage (dont LAIT), présure animale.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 24]
N° d'agrément :	FR 24.372.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	38
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 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses \leq 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $>$ 62% mais \leq 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.6		

Atouts

Atout : Palet de chèvre affiné sur toutes ses faces. Une texture fine et fondante, une belle croûte ivoire pour un aspect authentique et un délicat goût caprin.
Facile à utiliser, le Chèvre Chaud 20 g a une très bonne tenue à la cuisson. Produit idéal pour réaliser un grand classique de la restauration : la salade de chèvre chaud.

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Poêler au four sur une tranche de pain puis finir à la salamandre.

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							
1,182	285	22	16	3.6	2.1	0.01	18	1.4

Vitamines : Calcium (mg) : 92.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.82

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 38 - Fromage < à 100 mg de calcium/portion

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	Colis			
Couche	5.76	0	12	Colis	12		
Colis	0.48	0.539	1	Colis		370x125x35	13305510066466
Palette	97.92	110	204	Colis	204	1200x800x745	23305510066463
Pièce unitaire	0.02	0	0.04	Colis		52x52x8	3305510066469