



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Emmental 30% mat.gr/produit fini
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Barquette de 24 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +7°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Barquette de 0.720 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Allemagne, Belgique, Pays-Bas
sel	Pays-Bas
ferments lactiques	Danemark, Pays-Bas

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

<b>Pays de transformation :</b>	Pays-Bas
<b>N° d'agrément :</b>	NL Z0507 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	120
<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, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 42719

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04069013 - Emmental (sauf râpé ou en poudre et celui destiné à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière grasse libre	47.5 g/100g (45,0 - 50,0)	Humidité	36 % (Max. 40,0)
pH	5.2 (4.5 - 6.0)		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours 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							
1,603	386	30	19.1	0.01	0.01	0.01	29	1.13

**Vitamines :** Calcium (mg) : 1020.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.97

**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
Sachet	0.72	0	1	Barquette			
Couche	38.88	0	54	Barquette	9		
Palette	505.44	587.34	702	Barquette	117	1200x800x1800	
Pièce unitaire	0.03	0	0.04	Barquette		360x145x33	
Colis	4.32	4.832	6	Barquette		365x264x127	8710866037806
Barquette	0.72	0.751	1	Barquette			8710866037790