





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Fromage blanc au lait écrémé, à 0 % de mat.gr.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, +2° À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT écrémé pasteurisé (origine France), FERMENTS lactiques. contient plus de 85% d'humidité.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- N° d'agrément :** FR 67.205.001 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 30
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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)

Atouts

Atout : Ce fromage blanc peut être consommé nature ou avec des fruits.
Le Fromage blanc est facile et pratique pour une utilisation en recettes sucrées ou salées.
Un fromage blanc onctueux et doux.

Conseils d'utilisation

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

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							
207	49	0.1	0.1	4	4	0.1	7.9	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 112.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 79.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 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
Couche	100	0	20	Seau	20		
Colis	5	5.19	1	Seau		227x227x205	
Palette	600	0	120	Seau	120	1200x800x1380	
Seau	5	5.25	1	Seau		227x227x205	3061432109119