



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fromage blanc à 7,8% de matière grasse

Descriptif produit : Frais.

Conservation : Frais, +2 À +6°C

Etat de préparation : Pasteurisé

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 5.000 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT écrémé pasteurisé*, CREME pasteurisée*, ferments lactiques (dont LAIT). *Origine des matières laitières : France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Crème pasteurisée	France
Ferments lactiques	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 76, 67]
N° d'agrément : FR 67.205.001 CE, FR 76.410.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 32
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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
pH	4.5 (Entre 4,0 et 5,0)	Extrait sec	19.1 % (Entre 17,1 et 21,1)

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 : Non concerné
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures 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							
467	112	7.8	5.3	4.8	4.8	0.5	5.7	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.73
Type de matières grasses : Autres matières grasses

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	90	0	18	Seau	18		
Colis	5	5.19	1	Seau		227x227x182	13061432109123
Palette	720	793	144	Seau	144	1200x800x1710	23061432109120
Seau	5	5.19	1	Seau			3061432109126