



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Comté +4m 1/12 Ermitage - Fromage à pâte pressée cuite

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S

Conservation : Frais, A conserver entre +2°C À +8°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 10.500 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : Autres fromages - Forfait 8

Liste des ingrédients : LAIT, sel, ferments (dont LAIT) , présure

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 25]

Article : 44354

N° d'agrément :	FR 25.300.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	75
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 :	04069015 - Gruyère et sbrinz (sauf râpés ou en poudre et ceux destinés à la transformation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	62 % (minimum)	Humidité	38 % (maximum)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver entre 0-8°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							
1,771	427	35	23	1	1	0	27	0.6

Vitamines :	Calcium (mg) : 980.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.77
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
Palette	504	0	504	Kilogramme	48	1200x800x1318	
Couche	63	0	63	Kilogramme	6		
Colis	10.5	11.11	10.5	Kilogramme		396x396x146	93302681726317
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3302681726314
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme		340x183x100	3302681726314