Reblochon laitier au lait cru AOP 28% MG 500 g env

Article : 44364

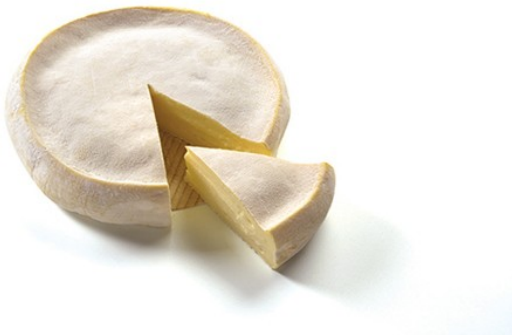

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Fromage au lait cru entier de vache appellation d'origine protégée
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Le lait à l'école : 08S
Conservation :	Frais, +8° maximum
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Autres fromages
Liste des ingrédients :	LAIT cru entier de vache (origine France), ferments LACTIQUES, sel, 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) : 73]

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Reblochon laitier au lait cru AOP 28% MG 500 g env

Article : 44364

N° d'agrément : FR 73.114.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 50

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, 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 : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 62% mais <= 72%, n.d.a.

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.035 système métrique (0.002)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.14 système métrique (0.0015)
Largeur de l'unité de consommation	0.015 système métrique (0.0015)		

Atouts

Atout : Sa texture crémeuse révèle un léger goût de noisette.
Ingrédient phare de la fameuse tartiflette, le Reblochon s'allie parfaitement avec d'autres produits et entre dans la composition de nombreuses recettes chaudes ou froides

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Reblochon laitier au lait cru AOP 28% MG 500 g env

Article : 44364

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							
1,342	324	27	18	0.5	0.5	0	20	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 471.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 16 - Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg de calcium par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	36	0	36	Kilogramme	6		
Boite	0.5	0	0.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	360	390	360	Kilogramme	60	1200x800x1100	23760166270051
Colis	6	0	6	Kilogramme		448x306x102	13760166270054
Pièce unitaire	0.5	0	0.5	Kilogramme			3760166270057

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur